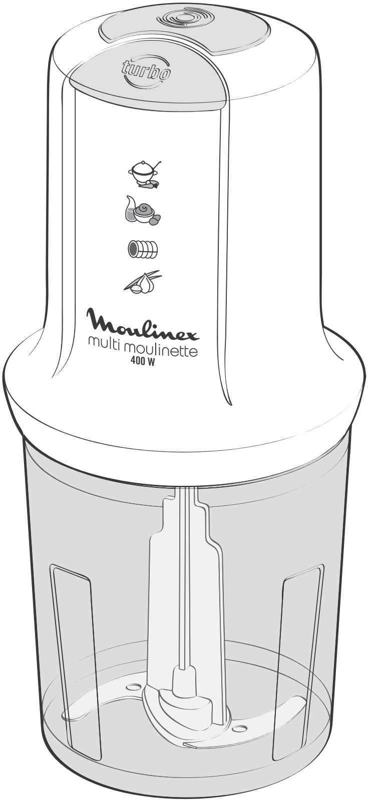
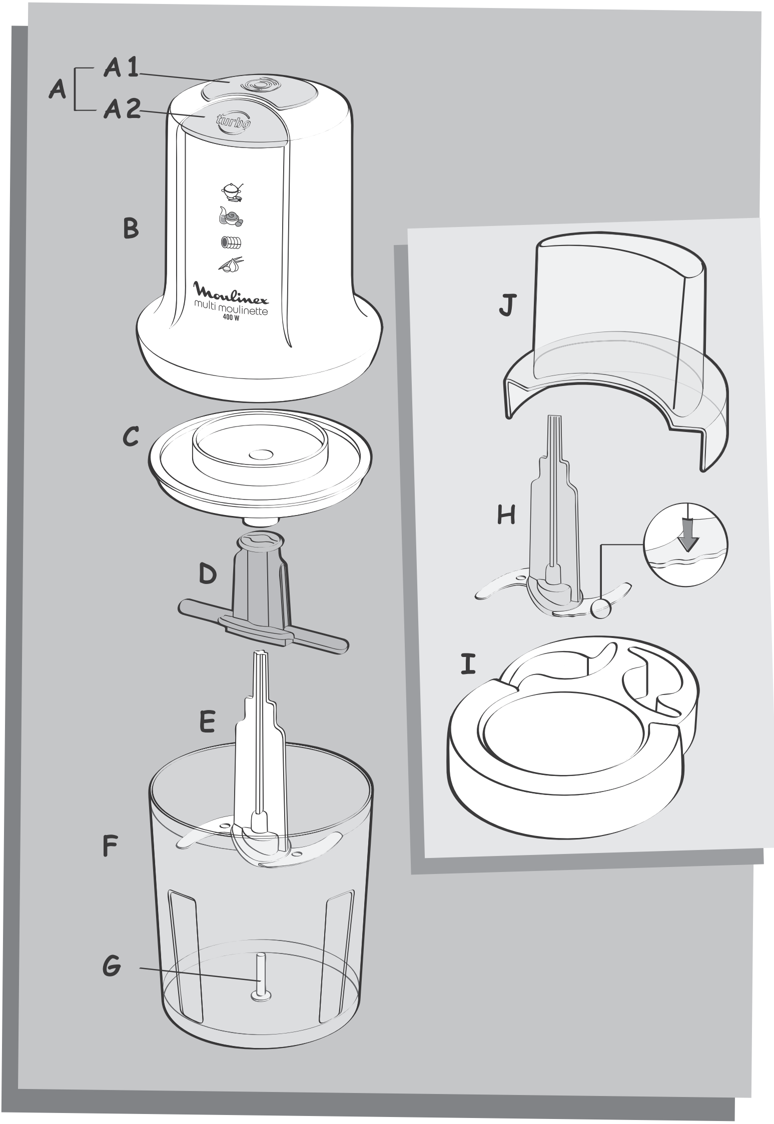
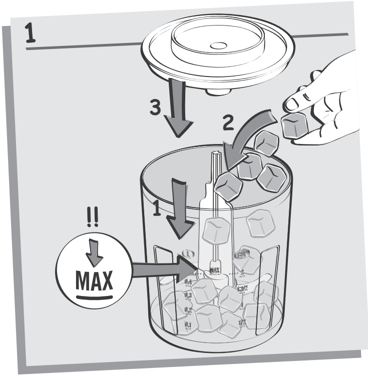
Moulinex
multi moulinette

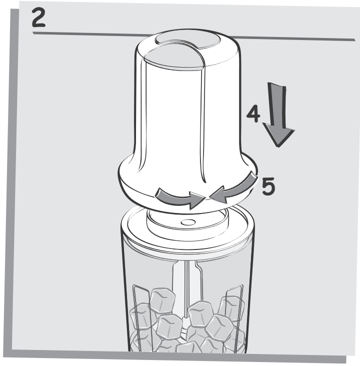
F
GB
D
NL
I
E
P
GR
THA
ARA
IR

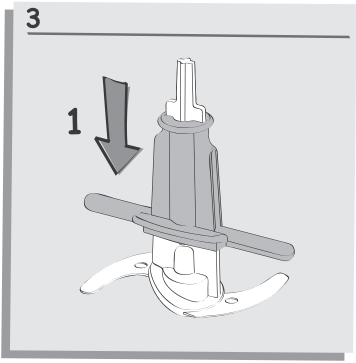


www.moulinex.com

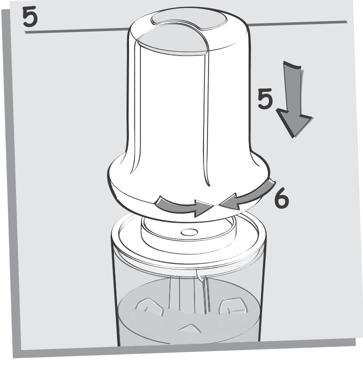

A
A1
A2
turbo
B
Moulinex
multi moulinette
400 W
C
D
E
F
G
J
H
I

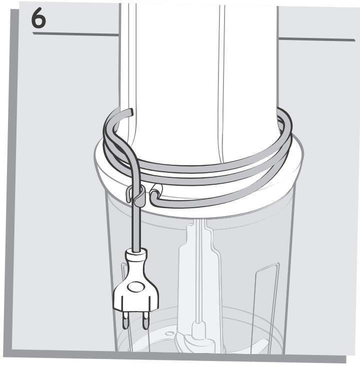

1
3
2
!!
1
MAX


2
4
5


3
1


4
4
3
2
!!
MAX


5
5
6


6

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A. Bouton de mise en marche :
   A1 Vitesse lente
   A2 Turbo
B. Bloc moteur
C. Coupelle d'étanchéité
D. Accessoire milk-shake *
E. Couteau hachoir
F. Bol
G. Axe du bol
H. Couteau mouloukhia cranté *
I. Base de rangement *
J. Couvercle de protection *

** selon modèle*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non-conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide ainsi qu'avec tous les accessoires rangés dans le bol.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- Ne jamais retirer la coupelle d'étanchéité avant l'arrêt complet du couteau.
- L'appareil doit être débranché :
  - avant montage et démontage,
  - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
  - avant chaque nettoyage ou entretien,
  - après utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
  - s'il est tombé par terre,
  - si le couteau est détérioré ou incomplet.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant la mise en place du couteau **(E ou H*)**.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique. La garantie et la

responsabilité du fabriquant ne sauraient s'appliquer en cas d'usage professionnel, d'utilisation inappropriée ou de non respect du manuel d'utilisation.

- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.

UTILISATION

- **Avant la première utilisation**, nettoyez les accessoires **(C, D*, E, F & H*)** à l'eau savonneuse. Rincez-les puis séchez-les soigneusement. **Attention : les lames sont très coupantes, maniez les accessoires tranchants (E & H*) avec précaution, lors de l'utilisation ou du nettoyage de votre appareil.**

Hacher et Mixer (couteau E)

- Placez le couteau **(E)** sur l'axe du bol **(G) (fig. 1)**, versez les ingrédients sans jamais dépasser le niveau max et placez la coupelle d'étanchéité **(C) (fig. 1)**.
- Placez le bloc moteur **(B)** sur l'ensemble en le tournant légèrement pour qu'il soit bien positionné sur le bol **(F) (fig. 2)**.
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche **(A)**, tout en maintenant l'appareil au niveau du bloc moteur **(A)**. Vous pouvez choisir entre une vitesse lente **(A1)** ou une vitesse plus rapide **(A2 Turbo)**.
- En fin de préparation, relachez le bouton de mise en marche **(A1** ou **A2 Turbo)**, débranchez l'appareil et attendez l'arrêt complet du couteau **(E)**.
- Enlevez le bloc moteur **(B)**, la coupelle d'étanchéité **(C)** et le couteau **(E)** pour vider la préparation.

Conseils d'utilisation :

Ingrédients	Quantité maxi	Préconisation	Temps maxi	Mise en marche recommandée
Persil	30 g	Enlever les tiges	10 s	A1 ou A2
Menthe	30 g	Enlever les tiges	Par impulsion	A1 ou A2
Oignons, échalotes	200 g	Couper en morceaux	Par impulsion	A1
Ail	150 g	-	5 s	A1
Biscottes	20 g	Couper en 4	15 s	A1 ou A2
Amandes, noix, noisettes	100 g	Enlever les coquilles	15 s	A2
Gruyère	100 g	Couper en cubes	15 s	A2
Oeuf dur	3	Couper en 2	10 s	A2
Jambon blanc	200 g	Couper en morceaux	10 s	A2
Viande à steack	200 g	Enlever les os et les cartilages	10 s	A2
Pâtes légères ou potage	0,5 L	-	30 s	A1 ou A2
Pruneaux, abricots secs	130 g	Enlever les noyaux	10 s	A2
Compote	300 g	-	15 s	A1

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Travaillez en impulsions. Si des morceaux d'aliments restent collés à la paroi du bol (jambon, oignons…), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule. Répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires. Les graduations du bol tiennent compte d'un volume calculé avec le couteau mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

Couteau Mouloukhia/Persil H (*selon modèle)

- Placez le couteau **(H)** sur l'axe du bol **(G) (fig. 1)**, versez les feuilles de mouloukhia ou de persil sans jamais dépasser le niveau max et placez la coupelle d'étanchéité **(C) (fig. 1)**.
- Reprenez les instructions données pour le couteau hacher/mixer **(E)** jusqu'à la mise en marche de l'appareil.

Accessoire milk-shake D (*selon modèle)

- Prenez l'accessoire milk-shake **(D)** et emboitez-le sur l'axe du couteau **(E) (fig. 3)**.
- Placez le couteau **(E)** muni de l'accessoire milk-shake **(D)** sur l'axe du bol **(G) (fig. 4)**, versez les ingrédients sans jamais dépasser le niveau max et placez la coupelle d'étanchéité **(C) (fig. 4)**.
- Placez le bloc moteur **(B)** sur l'ensemble en le tournant légèrement pour qu'il soit bien positionné sur le bol **(F) (fig. 5)**.
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche **(A)**, tout en maintenant l'appareil au niveau du bloc moteur **(B)**. Vous pouvez choisir entre une vitesse lente **(A1)** ou une vitesse plus rapide **(A2 Turbo)**.
- En fin de préparation, relachez le bouton de mise en marche **(A1 ou A2 Turbo)**, débranchez l'appareil et attendez l'arrêt complet du couteau **(D + E)**.
- Enlevez le bloc moteur **(B)**, la coupelle d'étanchéité **(C)** et le couteau **(D + E)** pour vider la préparation.
- N'oubliez pas d'enlever l'accessoire milk-shake **(D)** pour retourner aux fonctions hacher ou mixer.

Attention :
Votre appareil est doté d'une double sécurité : pas de mise en marche possible sans la présence de la coupelle d'étanchéité (C). Veillez à ce que le bol (F) et le bloc moteur (B) soit correctement postionné lors de la mise en place, sinon votre appareil ne fonctionnera pas.

Important :
Pour les préparations liquides, ne pas dépasser le niveau maxi. (0,5L) indiqué sur le bol (F).

RECETTES

Couteau hachoir (E)

Mayonnaise

2 jaunes d'œufs – 1 cuillère à soupe de moutarde – 2 cuillères à soupe d'eau – 1 cuillère à soupe de vinaigre – 200 ml d'huile – sel,poivre.

Utilisez la vitesse **Turbo (A2)**
Il est important que tous les ingrédients soient à la même température avant de commencer la préparation.

Dans le bol **(F)** muni du couteau **(E ou H*)**, mettez tous les ingrédients et seulement 2 cuillères à soupe d'huile. Faites un pré-mélange en faisant fonctionner pendant 15 secondes. Rajoutez l'huile en 3 fois en faisant fonctionner 10 secondes à chaque fois.
Idée recette : Mayonnaise sans moutarde. Procédez comme ci-dessus en remplaçant la moutarde et l'eau par 2 cuillères à soupe de jus de citron.

Pâte à crêpes : (pour 0,5 L de pâte)

Mettez 100 g de farine, 2 œufs, ¼ de litre de lait, 1 cuillère à soupe d'huile et une pincée de sel dans le bol (F) muni du couteau hachoir (E ou H*).
Mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, 15 à 20 secondes environ.

Pâte à gaufres : (pour 0,5 L de pâte soit 15 gaufres environ)

Délayez 5 g de levure de boulanger dans un peu d'eau tiède. Versez dans le bol (F) muni du couteau hachoir (E ou H*) : 130 g de farine, 2 œufs, 20 cl de lait, 60 g de beurre fondu et 1 cuillère à soupe de sucre vanillé. Mixez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, 15 à 20 secondes environ. Laissez reposer la pâte 1 heure.

Pesto au Basilic : (pour 4 personnes)

20 g de pignons de pin
2 gousses d'ail
1 branche (50 g) de basilic
1 cuillère à soupe de noisettes en poudre
75 g d'huile d'olive
40 g de parmesan en poudre, Sel.

Grillez les pignons de pin dans une poêle sans huile et réservez. Hachez en vitesse lente (A1) les feuilles de basilic finement, en plusieurs impulsions. N'hésitez pas à décoller les morceaux de la paroi et à redonner quelques impulsions de plus. Rajoutez les pignons de pins, la poudre de noisettes, l'ail coupé en deux, le sel et l'huile dans le hachoir. Faites fonctionner pendant 20 secondes en vitesse Turbo (A2). Pour finir ajoutez le parmesan en poudre et mixez 10 secondes de plus en vitesse Turbo (A2) pour que la texture de la sauce soit bien fine.

Cacik : (pour 4 personnes)

1 concombre
2 gousses d'ail
Menthe fraîche
10 cl d'huile d'olive
1 yaourt
Sel et poivre.

Coupez le concombre en deux dans le sens de la longueur. Enlevez les graines et hachez-le en petits dés. Salez les morceaux et laissez dégorger pendant 15 minutes.
Hachez l'ail et la menthe. Rajoutez le yaourt et l'huile d'olive. Mixez le tout pour obtenir un mélange onctueux. Salez et poivrez. Dans un saladier, ajoutez les morceaux de concombre au mélange obtenu. Placez au réfrigérateur et servir bien frais.

Hummus bi tahini : (purée de pois chiches au sésame pour 4 personnes)

100 g de pois chiches secs
1 petite cuillère à café de sel
5 cl de tahini
5 cl de jus de citron
5 cl du jus de cuisson des pois chiches
1 gousse d'ail.

Pour décorer le plat : 1 filet d'huile d'olive, persil frais, paprika ou piment de Cayenne
Mettez les pois chiches à tremper dans un endroit frais une douzaine d'heures. Rincez-les puis mettez-les dans une cocotte et couvrez d'eau. Portez à ébullition et faites cuire à feu doux pendant 1 heure. Ajoutez le sel et poursuivez la cuisson environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Egouttez-les et réservez un peu de liquide de cuisson. Otez la peau des pois chiches.
Mixez les pois chiches avec les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
Ajustez le goût et la consistance si nécessaire.
Hachez le persil servant à la décoration.

Beurre aux fines herbes :

100 g de beurre
100 g d'un mélange égal de ciboulette, persil, cerfeuil, estragon, cresson.

Vitesse Turbo (A2).
Hachez les herbes. Ajoutez le beurre mou en morceaux. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Variantes :

Beurre d'anchois : 100 g de beurre, 100 g de filets d'anchois à l'huile, 1 cuillère à soupe de jus de citron.

Beurre de roquefort ou autres fromages bleus : 100 g de roquefort et 100 g de beurre.

Couteau Mouloukhia (H*)

Voir livret de recettes fourni.

Accessoire milk-shake (D*)

Crème chantilly :

Dans le bol **(F)** *muni du couteau* **(E)** *et de l'accessoire milk-shake* **(D)***, versez 20 cl de crème liquide UHT (30 % matière grasse au minimum), 20 g de sucre en poudre ou 20 g de sucre glace et 1 sachet de sucre vanillé.*

Mettez en marche continue pendant 30 secondes environ.

Conseils pour réussir d'excellentes Crèmes Chantilly bien fermes :

- Utilisez de la crème liquide bien froide sortie du réfrigérateur.
- Ne mixez pas plus de 40 secondes sinon vous obtiendrez du beurre.

Milk-shake à la crème glacée :

100 g de crème glacée (parfums : vanille, fraise, pistache...), 200 ml de lait.

Mixez la crème glacée par impulsions puis ajoutez le lait et mixez à nouveau pendant 20 secondes.

Milk-shake à la banane :

200 ml de lait, 100 g de banane, 4 petits glaçons.

Mixez les glaçons avec la banane, puis ajoutez le lait et mixez à nouveau pendant 40 secondes.
Variantes : utilisez au choix des pommes, des poires, des fraises, des framboises...

Café frappé :

3 cuillères à café de café soluble, 5 cuillères à café de sucre en poudre, 4 petits glaçons, 150 ml de lait.

Mixez les glaçons par impulsions, puis ajoutez le café soluble, le sucre et le lait. Mixez à nouveau pendant 30 secondes.

Milk-shake au sirop de fruits :

50 ml de sirop de fraises, 150 ml de lait, 4 petits glaçons.

Mixez les glaçons par impulsions, puis ajoutez le lait et le sirop. Mixez à nouveau pendant 20 secondes.
Variantes : utilisez des sirops de menthe, de grenadine, de fruit de la passion...

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur **(B)**.
- N'immergez jamais le bloc moteur **(B)**, ne le passez pas sous l'eau. Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement.
- **Manipulez les couteaux (E ou H*) avec précaution car les lames sont très coupantes.**
- **Ne laissez pas le couteau (E ou H*) tremper avec la vaisselle au fond de l'évier.**
- Afin de faciliter le nettoyage du bol **(F)** après utilisation, versez 1 verre d'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le bol et faites fonctionner l'appareil 5 à 10 secondes avec le couteau **(E ou H*)** puis rincez sous le robinet.
- En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire ; puis procédez au nettoyage habituel.
- Le bol **(F)**, la coupelle d'étanchéité **(C)** et tous les accessoires **(D*, E et H*)** peuvent passer au lave-vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme « ECO » ou « PEU SALE ».

Rangement du cordon : Enroulez le cordon autour du corps et passez le cordon dans l'encoche prévu à cet effet pour le bloquer **(fig. 6)**.

Rangement des couteaux (E ou H*) : Rangez les couteaux **(E & H)** dans les emplacements prévus dans la base de rangement **(I)**. Placez le couvercle de protection **(J)**.

RECYCLAGE

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années.
Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).

Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION

A. On/Off button:
  A1 Low speed
  A2 Turbo
B. Motor unit
C. Seal lid
D. Milkshake accessory *
E. Chopping blade
F. Bowl
G. Bowl spindle
H. Serrated mouloukhia blade *
I. Storage base *
J. Lid *

** according to model*

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer shall accept no liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should not be allowed to play with the appliance.
- This appliance complies with applicable standards and regulations.
- It is designed to work with alternating current only. We would ask you, before using it for the first time, to check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance. **Any error in connection will cancel the terms of your guarantee.**
- Do not operate the appliance when empty or with the accessories in the bowl.
- Do not place or use this appliance on a hotplate or near to a naked flame (gas cooker).
- The appliance must only be used on a flat, stable, heat-resistant worksurface, away from water splashes. Do not turn the appliance over.
- Do not remove the seal lid until the blade has come to a complete stop.
- Unplug the appliance:
  - before assembly and disassembly,
  - if it fails during operation,
  - before cleaning or maintenance,
  - after use.
- Never unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Only use an extension after having checked that it is perfect working order.
- Household appliances must not be used:
  - if dropped,
  - if the blade is damaged or incomplete.
- Always unplug the appliance if you are to leave it unattended and before fitting the blade **(E or H*)**. Never leave your appliance unattended whilst in operation.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or any person with similar qualifications, in order to avoid all danger.
- Store the power cord out of the reach of children.
- The power cord must not be placed near or come into contact with the hot parts of the appliance, sources of heat or sharp corners.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- This product has been designed for domestic use only. In the event of any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- For your own safety, use only Moulinex accessories and spare parts designed for your appliance.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- **Before using for the first time**, wash the accessories **(C, D*, E, F & H*)** in soapy water. Rinse and dry carefully. **Warning: the blades are very sharp, handle cutting accessories (E & H*) with caution when using or cleaning your appliance.**

Chopping and Blending (blade E)

- Place the blade **(E)** on the bowl spindle **(G) (fig. 1)**. Pour the ingredients without exceeding the maximum level. Put the seal lid on **(C) (fig. 1)**.
- Place the motor unit **(B)** on the top by turning slightly to correctly position it on the bowl **(F) (fig. 2)**.
- Plug in the appliance and press the On/Off button **(A)**, while holding onto the motor unit **(A)**. You may select either a low speed **(A1)** or a higher speed **(A2 Turbo)**.
- At the end of preparation, release the On/Off button **(A1** or **A2 Turbo)**, unplug the appliance and wait until the blade has come to a complete stop **(E)**.
- Remove the motor unit **(B)**, seal lid **(C)** and blade **(E)** to empty the mixture.

Recommendations for use :

Ingredients	Max. quantity	Recommendation	Max. time	Starting up recommended
Parsley	30 g	Remove stems	10 s	A1 ou A2
Mint	30 g	Remove stems	By pulsing	A1 ou A2
Onions, shallots	200 g	Cutting into pieces	By pulsing	A1
Garlic	150 g	-	5 s	A1
Continental toast	20 g	Quartering	15 s	A1 or A2
Almonds, nuts, hazelnuts	100 g	Remove shells	15 s	A2
Swiss cheese	100 g	Dicing	15 s	A2
Boiled egg	3	Halving	10 s	A2
Boiled ham	200 g	Cutting into pieces	10 s	A2
Beef steak	200 g	Remove bones and cartilage	10 s	A2
Light pastry or soup	0,5 L	-	30 s	A1 or A2
Prunes, dried apricots	130 g	Remove stones	10 s	A2
Stewed fruit	300 g	-	15 s	A1

Useful tips for best results:

Pulsing produces better results. Remove any food stuck to the sides of the bowl (ham, onions etc.) using the spatula. Spread around the bowl and pulse again 2 or three times.

The bowl measuring scale takes into account volumes measured with the blade in place, and is provided for information purposes only.

Mouloukhia/Parsley blade H
(* according to model)

- Place the blade **(H)** on the bowl spindle **(G)** **(fig. 1)**, add the mouloukhia or parsley leaves without exceeding the maximum level and put the seal lid on **(C)** **(fig. 1)**.
- Follow the instructions given for the chopper/blender blade **(E)** up to switching the appliance on.

Milkshake accessory D
(* according to model)

- Take the milkshake accessory **(D)** and lock it onto the blade spindle **(E)** **(fig. 3)**.
- Place the blade **(E)** and milkshake accessory **(D)** on the bowl spindle **(G)** **(fig. 4)**, pour in the ingredients without exceeding the maximum level and put on the seal lid **(C)** **(fig. 4)**.
- Place the motor unit **(B)** on the top by turning slightly to correctly position it on the bowl **(F)** **(fig. 5)**.
- Plug in the appliance and press the On/Off button **(A)**, while holding onto the motor unit **(A)**. You may select either a low speed **(A1)** or a higher speed **(A2 Turbo)**.
- At the end of preparation, release the On/Off button **(A1** or **A2 Turbo)**, unplug the appliance and wait until the blade has come to a complete stop **(D + E)**.
- Remove the motor unit **(B)**, seal lid **(C)** and blade **(D + E)** to empty the mixture.
- Remember to remove the milkshake accessory **(D)** to chop and blend.

Warning:
Your appliance has a dual safety system: the appliance will not operate if the seal lid is not in place (C). Check that the bowl (F) and the motor unit (B) are placed correctly, otherwise your appliance will not operate.

Important:
For liquid preparations, do not exceed the maximum level (0.5L) indicated on the bowl (F).

RECIPES

Chopping blade (E)

Mayonnaise:

2 egg yolks - 1 tbsp mustard - 2 tbsps water - 1 tbsp vinegar - 200 ml oil - salt, pepper.

Speed Turbo (A2)
It is important for all the ingredients to be at the same temperature before starting preparation.
Add all ingredients and 2 tbsps oil only to the bowl **(F)** fitted with the blade **(E or H*)**. Pre-mix by pressing for 15 seconds. Add the oil in three phases while pressing for 10 seconds each time.
Recipe idea: Mayonnaise without mustard.
Follow the steps above by replacing the mustard and the water with 2 tbsps lemon juice.

Pancake mix (makes up to 0.5 L):

Add 100 g plain flour, 2 eggs, 1/4 litre of milk, 1 tbsp oil and a pinch of salt to the bowl **(F)** fitted with the chopping blade **(E or H*)**.
Blend for approximately 15 to 20 seconds to obtain a smooth paste.

Waffle mix
(makes up to 0.5 L for 15 waffles):

Mix 5 g baker's yeast with a little warm water. Pour into the bowl **(F)** fitted with the chopping blade **(E or H*)**: 130 g plain flour, 2 eggs, 200 ml milk, 60 g softened butter and 1 tbsp vanilla sugar. Mix for approximately 15 to 20 seconds to obtain a smooth paste. Leave to rest 1 hour.

Basil pesto (serves 4):

20 g pine nuts
2 garlic cloves
1 sprig of basil (50 g)
1 tbsp hazelnut powder
75 g olive oil
40 g parmesan (ground), Salt.

Grill the pine nuts in a pan without oil and set aside. Finely chop the basil leaves on slow speed **(A1)**, while pulsing. Remove any food stuck on the sides of the bowl and mix again. Add the pine nuts, hazelnut powder, the garlic cut in half, salt and oil into the chopper. Chop for 20 seconds on Turbo **(A2)** speed. Finally, add the ground parmesan and mix for a further 10 seconds on **Turbo (A2)** speed to obtain a fine texture.

Cacik (serves 4):

1 cucumber
2 garlic cloves
Fresh mint
100 ml olive oil
1 yoghurt
Salt and pepper.

Cut the cucumber in two lengthways. Remove the seeds and dice the cucumber. Salt the cucumber cubes and leave to drain for 15 minutes. Chop the garlic and mint. Add the yoghurt and olive oil. Mix to obtain a thick texture. Season with salt and pepper. In a bowl, add the pieces of cucumber to the mixture. Refrigerate and serve cold.

Hummus bi tahini
(chick pea puree with sesame, serves 4)

100 g dried chick peas
1 small tsp salt
50 ml tahini
50 ml lemon juice
50ml chick pea cooking liquid
1 garlic clove.

To decorate the plate: Trickle of olive oil, fresh parsley, paprika or Cayenne pepper
Soak the chick peas in water in a cool place for around 12 hours. Rinse then place in a pan and cover with water. Bring to the boil and ook on a low heat for 1 hour. Add the salt and continue to cook for approximately 30 minutes, until tender. Drain. Set aside a small amount of cooking liquid. Remove the skin from the chick peas. Mix the chick peas with the other ingredients to obtain a thick cream. Adjust seasoning and consistency where required. Chop the parsley for the decoration.

Fine herb butter:

100 g butter
100 g chives, parsley, chervil, tarragon, watercress in equal portions.

Speed Turbo (A2):

Chop the herbs. Add the soft butter cut into cubes. Blend to obtain a smooth mixture.

Variants:

Anchovy butter: 100 g butter, 100 g anchovy fillets in oil, 1 tbsp lemon juice.
Roquefort butter or butter with other blue cheeses: 100 g roquefort and 100 g butter.

Mouloukhia blade (H*)

See recipe booklet provided.

Milkshake accessory (D*)

Whipped cream:

In the bowl **(F)** fitted with the blade **(E)** and the milkshake accessory **(D)**, pour 20 cl UHT single cream (30 % fat minimum), 20 g caster sugar or 20 g icing sugar and 1 sachet vanilla sugar. Mix continuously for approximately 30 seconds.

Tips for excellent whipped cream with firm tips

- Use cold single cream straight out of the fridge.
- Do not mix for more than 40 seconds to avoid it turning into butter.

Milkshake with ice cream:

100 g ice cream (flavours: vanilla, strawberry, pistachio etc.), 200 ml milk.
Mix the ice cream while pulsing then add the milk and mix again for 20 seconds.

Banana milkshake:

200 milk, 100 g bananas, 4 small ice cubes.
Mix the ice with the banana then add the milk and mix again for 40 seconds.
Variants: you may also use apples, pears, strawberries or raspberries etc.

Iced coffee:

3 tsps instant coffee, 5 tsps caster sugar, 4 small ice cubes, 150 ml milk.
Mix the ice by pulsing, then add the instant coffee, sugar and milk. Mix again for 30 seconds.

Cordial milkshake:

50 ml strawberry cordial, 150 ml milk, 4 small ice cubes.
Mix the ice by pulsing, then add the milk and cordial. Mix again for 20 seconds.

Variants: you may also use mint, grenadine, passion fruit cordial etc.

CLEANING

- Always unplug the appliance before cleaning the motor unit **(B)**.
- Never immerse or rinse the motor unit **(B)**, in water. Clean the motor unit with a damp cloth and dry carefully.
- Handle the blades **(E or H*)** with care as they are very sharp.
- Do not leave the blade **(E or H*)** to soak with the dishes in the sink.
- For easy cleaning of the bowl **(F)** after use, pour 1 glass of water and a few drops of washing up liquid into the bowl, switch the mixer on for 5 to 10 seconds, with the blade in place **(E or H*)** then rinse under the tap.
- Should any of the plastic parts become stained from food such as carrots, rub with a cloth impregnated with cooking oil; then clean as usual.
- The bowl **(F)**, seal lid **(C)** and other accessories **(D*, E and H*)** are dishwasher safe and can be washed on the top shelf on the "ECONOMY" or "QUICK WASH" programme.

Power cord storage: Wrap the cord around the appliance and place it under the notch to block it **(fig. 6)**.

Blade storage (E or H*): Store the blades **(E & H)** in the appropriate place in the storage base **(I)**. Put the lid back on **(J)**.

END OF LIFE ELECTRICAL AND ELECTRONIC PRODUCTS

Your appliance is expected to last for many years.
However, when the time comes to replace it, do not throw it in the bin or in a dump, but take it to the recycling centre in your town (or to a waste reception centre where applicable).

Environmental protection first!

Your appliance contains a lot of recoverable or recyclable material

Leave it at a local civic waste collection point so that it can be recycled.

If you have any queries please contact our customer relations team first for expert help and advice:

HELPLINE:

0845 602 1454 – UK
(01) 677 4003 – ROI

Or consult our website – **www.moulinex.co.uk**

BESCHREIBUNG

A. Ein/Aus-Taste:
   A1 Langsam
   A2 Schnell
B. Motor
C. Verschlussdeckel
D. Milchshake -Zusatz *
E. Zerkleinerungsmesser
F. Schüssel
G. Schüsselachse
H. Gezacktes Mouloukhia-Messer *
I. Aufbewahrungsbox *
J. Deckel *

** Je nach Modell*

HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Lesen Sie die Anweisungen zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen: Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät nicht den Anweisungen entsprechend benutzt wurde. Unser Unternehmen, behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers, Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Für Personen (einschließlich Kinder), deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind, oder für Personen mit mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen ist dieses Gerät nicht geeignet, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, eine Einweisung in die Nutzung des Geräts erhalten. Kindern muss das Spielen mit dem Gerät untersagt werden.
- Dieses Gerät entspricht den gültigen Normen und Vorschriften.
- Es ist nur für Wechselstrom konzipiert. Wir bitten Sie, vor der ersten Benutzung zu prüfen, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt. Wenn Sie das Gerät nicht korrekt anschließen, verfällt der Garantieanspruch.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist oder wenn noch Zusatzteile in der Schüssel liegen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Platte, auch nicht während der Benutzung, oder in die Nähe eines offenen Feuers (Gaskocher).
- Das Gerät darf nur auf einer stabilen Arbeitsunterlage und nicht in der Nähe von Spritzwasser benutzt werden. Drehen Sie das Gerät nicht auf den Kopf.
- Nehmen Sie nicht den Verschlussdeckel ab, bevor das Messer nicht vollkommen zum Stehen gekommen ist.
- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose:
  - bevor Sie es zusammenbauen oder demontieren, sowie zum Wechseln des Zubehörs,
  - bei Fehlfunktion während des Betriebs,
  - vor der Reinigung oder Wartung,
  - nach der Benutzung.
- Ziehen Sie nie am Netzkabel, um den Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Benutzen Sie nur eine Verlängerungsschnur, die in einem einwandfreien Zustand ist.
- Haushaltgeräte dürfen nicht benutzt werden, wenn:
  - sie heruntergefallen sind,
  - das Messer beschädigt oder nicht vollständig ist.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie das Messer einsetzen (E oder H*).
- Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Netzkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern ist.
- Die Netzschnur darf nicht in die Nähe oder in direkten Kontakt mit sich drehenden Geräteteilen, Wärmequellen, oder scharfen Kanten kommen.
- Das Gerät, das Netzkabel bzw. der -stecker dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Füllen Sie keine kochenden Speisen in die Schüssel. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.

- Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Falls es kommerziell, in ungeeigneter Weise, oder nicht im Sinne der Bedienungsanweisung benutzt wird, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung, die Garantie verfällt.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur Moulinex-Zubehör und Ersatzteile, die für das Gerät konstruiert wurden.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

- **Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen,** waschen Sie alle Zubehörteile **(C, D*, E, F & H*)** mit Seifenwasser ab. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gut ab. **Achtung: Die Messerklingen sind sehr scharf. Gehen Sie mit den Schneidgeräten (E & H*) vorsichtig um, wenn Sie sie abwaschen oder Ihr Gerät reinigen.**

Schneiden und Mischen (Messer E)

- Setzen Sie das Messer **(E)** auf die Schüsselachse **(G) (Abb. 1)**. Geben Sie die Zutaten hinein, ohne dass der maximale Füllstand überschritten wird. Setzen Sie den Verschlussdeckel auf **(C) (Abb. 1)**.
- Setzen Sie die Motoreinheit **(B)** darauf, indem Sie sie leicht drehen, um die korrekte Position auf der Schüssel zu finden **(F) (Abb. 2)**.
- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose und drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste **(A)**, und halten Sie dabei die Motoreinheit fest **(A)**. Sie können eine langsame Geschwindigkeit **(A1)** oder eine hohe Geschwindigkeit **(A2 Turbo)** auswählen.
- Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, lassen Sie die Ein/Aus-Taste wieder los (**A1** oder **A2 Turbo**), ziehen den Stecker des Gerätes aus der Steckdose und warten, bis die Messer vollkommen stillstehen **(E)**.
- Nehmen Sie Motoreinheit **(B)**, Verschlussdeckel **(C)** und Messer **(E)** heraus und entleeren Sie die gemischte Masse.

Empfehlungen für die Benutzung:

Zutaten:	Max. Menge:	Empfehlung	Max. Zeit	Für den Anfang empfohlen
Petersilie	30 g	Stiele entfernen	10 s	A1 oder A2
Minze	30 g	Stiele entfernen	Pulsierend	A1 oder A2
Zwiebeln, Schalotten	200 g	In Stücke schneiden	Pulsierend	A1
Knoblauch	150 g	-	5 s	A1
Toastbrot	20 g	In vier Teile aufteilen	15 s	A1 oder A2
Mandeln, Nüsse, Haselnüsse	100 g	Schalen entfernen	15 s	A2
Schweizer Käse	100 g	In Würfel schneiden	15 s	A2
Gekochtes Ei	3	Halbieren	10 s	A2
Kochschinken	200 g	In Stücke schneiden	10 s	A2
Beefsteak	200 g	Entfernen der Knochen und Knorpel	10 s	A2
Leichter Teig oder Suppe	0,5 l	-	30 s	A1 oder A2
Dörrpflaumen , getrocknete Aprikosen	130 g	Steine entfernen	10 s	A2
Gedünstetes Obst	300 g	-	15 s	A1

- **Nützliche Tipps für bessere Ergebnisse:** Pulsierendes Ein- und Ausschalten ermöglicht Ihnen bessere Ergebnisse zu erzielen. Entfernen Sie die Zutaten, die sich an den Seiten der Schüssel setzen (Schinken, Zwiebeln, usw.) mit einem Spachtel. Verteilen Sie sie wieder in der Schüssel und schalten Sie wieder impulsweise zwei- oder dreimal ein. Die Messskala an der Schüssel berücksichtigt das Volumen mit eingesetztem Messer und dient nur zur Information.

Mouloukhia/Petersilien-Messer H
(* Je nach Modell)

- Setzen Sie die Messerklinge **(H)** auf die Schüsselachse **(G) (Abb. 1)**, fügen Sie die Mouloukhia- oder Petersilienblätter hinzu, ohne dabei den maximalen Füllstand zu überschreiten und setzen Sie den Verschlussdeckel auf **(C) (Abb. 1)**.
- Befolgen Sie die Anweisungen für das Hack-/Mischmesser **(E)** bis das Gerät eingeschaltet wird.

Milchshake -Zusatz D
(* Je nach Modell)

- Nehmen Sie den Milchshake-Zusatz **(D)** und rasten Sie ihn auf der Messerachse **(E) (Abb. 3)** ein.
- Setzen Sie die Messerklinge **(E)** und den Milchshake-Zusatz **(D)** auf die Schüsselachse **(G) (Abb. 4)**, fügen Sie die Zutaten hinzu, ohne dabei den maximalen Füllstand zu überschreiten und setzen Sie den Verschlussdeckel **(C) (Abb. 4)** auf.
- Setzen Sie die Motoreinheit **(B)** darauf, indem Sie sie leicht drehen, um die korrekte Position auf der Schüssel zu finden **(F) (Abb. 5)**.
- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose und drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste **(A)**, und halten Sie dabei die Motoreinheit fest **(A)**. Sie können eine langsame Geschwindigkeit **(A1)** oder eine hohe Geschwindigkeit **(A2 Turbo)** auswählen.
- Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, lassen Sie die Ein/Aus-Taste wieder los (**A1** oder **A2 Turbo**), ziehen den Stecker des Gerätes aus der Steckdose und warten, bis die Messer vollkommen stillstehen **(D + E)**.
- Nehmen Sie Motoreinheit **(B)**, Verschlussdeckel **(C)** und Messer **(D + E)** heraus und entleeren Sie die gemischte Masse.
- Denken Sie daran, dass Sie den Milchshake-Zusatz **(D)** wieder herausnehmen, wenn Sie hacken oder mischen wollen.

Achtung:
Ihr Gerät hat ein zweifaches Sicherheitssystem: Das Gerät wird nicht funktionieren, wenn der Verschlussdeckel (C) fehlt. Überprüfen Sie, ob die Schüssel (F) und die Motoreinheit (B) korrekt sitzen, sonst funktioniert Ihr Gerät nicht.

Wichtig:
Wenn Sie Flüssigkeiten vorbereiten, achten Sie darauf, dass diese nicht über den maximalen Füllstand (0,5 l), der in der Schüssel (F) angezeigt wird, kommen.

REZEPTE

Zerkleinerungsmesser (E)

Mayonnaise

2 Eigelb - 1 Esslöffel Senf - 2 Esslöffel Wasser - 1 Esslöffel Essig - 200 ml Öl - Salz, Pfeffer.
Geschwindigkeit **Turbo (A2)**
Es ist wichtig, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.
Fügen Sie alle Zutaten und nur 2 Esslöffel Öl in die Schüssel **(F)**, in der das Messer **(E oder H*)** eingesetzt ist. Mischen Sie die Zutaten leicht vor, indem Sie 15 Sekunden auf den Deckel drücken. Fügen Sie das Öl in drei Phasen hinzu, während Sie jedes Mal 10 Sekunden lang drücken.

Rezeptidee: Mayonnaise ohne Senf.
Führen Sie die gleichen Schritte wie oben durch und ersetzen Sie dabei den Senf und das Wasser mit 2 Esslöffeln Zitronensaft.

Pfannkuchenteig mischen (für bis zu 0,5l)

Geben Sie 100 g Mehl, 2 Eier, 1/4 Liter Milch, 1 Esslöffel Öl und eine Prise Salz in die Schüssel **(F)**, in der das Messer **(E oder H*)** eingesetzt wurde.
Mischen Sie etwa 15 bis 20 Sekunden lang, um eine gleichmäßige Masse zu erhalten.

Waffelteig (für bis zu 0,5 l für 15 Waffeln)

Mischen Sie 5 g Backhefe mit ein bisschen warmem Wasser. Gießen Sie Folgendes in die Schüssel **(F)**, die mit dem Messer **(E oder H*)** ausgerüstet ist: 130 g Mehl, 2 Eier, 20 cl Milch, 60 g weiche Butter und 1 Esslöffel Vanillezucker. Mischen Sie etwa 15 bis 20 Sekunden lang, um einen gleichmäßigen Teig zu erhalten. Lassen Sie das nun 1 Stunde ruhen.

Basilikum-Pesto (für 4 Personen)

20 g Pinienkerne, 1 Zweiglein Basilikum (50 g), 1 Esslöffel Haselnusspulver,
2 Knoblauchzehen, 75 g Olivenöl,
40 g Parmesan (gerieben), Salz.
Rösten Sie die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl und stellen Sie sie zur Seite. Dann hacken Sie die Basilikumblätter bei langsamer Geschwindigkeit **(A1)**, unter pulsierendem Einschalten. Entfernen Sie die Zutaten, die sich an den Seiten der Schüssel festgesetzt haben und mischen Sie erneut. Geben Sie die Pinienkerne, das Haselnusspulver, den Knoblauch in Hälften geschnitten, Salz und Öl in die Schüssel. Mischen Sie alles 20 Sekunden lang bei der Geschwindigkeit Turbo **(A2)**. Zum Schluss fügen Sie den geriebenen Parmesankäse hinzu und mischen das Ganze noch weitere 10 Sekunden bei der Geschwindigkeit Turbo **(A2)**, um eine feine Masse zu erhalten.

Tsatsiki (für 4 Personen)

1 Gewürzgurke, 2 Knoblauchzehen,
Frische Minze, 100 ml Olivenöl, 1 Joghurt
Salz und Pfeffer.
Schneiden Sie die Gurke längs in zwei Hälften. Entfernen Sie die Kerne und würfeln Sie die Gurke. Salzen Sie die Gurkenwürfel und lassen Sie sie 15 Min durchziehen. Hacken Sie Knoblauch und Minze. Fügen Sie Joghurt und Olivenöl hinzu. Mixen Sie alles, um eine dicke Masse zu erhalten. Schmecken Sie die Zubereitung mit Salz und Pfeffer ab. Geben Sie in einer Schüssel die Gurkenstückchen zu der Mischung hinzu. Stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank und servieren Sie den Tsatsiki kalt.

Hummus bi Tahini (Kichererbsenpüree mit Sesam, für 4 Personen)

100 g getrocknete Kichererbsen, 1 kleinen Teelöffel Salz, 5 cl Tahina(Sesampaste),
5 cl Zitronensaft, 5 cl Kochwasser von Kichererbsen, 1 Knoblauchzehe.
Zur Dekoration des Tellers: Ein paar Tröpfchen Olivenöl, frische Petersilie, Paprikapulver oder Cayennepfeffer
Weichen Sie die Kichererbsen an einem kühlen Ort für etwa 12 Stunden in Wasser ein. Spülen Sie die Kichererbsen ab, legen diese in eine Pfanne und bedecken sie mit wasser. Bringen Sie sie zum Kochen und garen Sie die Kichererbsen bei geringer Hitze 1 Stunde lang. Fügen Sie Salz hinzu und kochen Sie etwa 30 Min lang weiter bis die Kichererbsen weich sind. Stellen Sie eine kleine Menge der Kochflüssigkeit zur Seite. Entfernen Sie die Schale von den Kichererbsen. Mischen Sie die Kichererbsen mit den anderen Zutaten, um eine dicke Creme zu erhalten. Schmecken Sie nochmals ab und prüfen Sie, wenn nötig, die Konsistenz. Hacken Sie die Petersilie für die Dekoration.

Feine Kräuterbutter

100 g Butter, 100 g Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Estragon, Brunnenkresse in gleichen Teilen.

Geschwindigkeit Turbo (A2)

Kräuter hacken. Fügen Sie die weiche Butter würfelweise hinzu. Mischen Sie alles, um eine gleichmäßige Masse zu erhalten.

Varianten:
Anchovisbutter: 100 g Butter, 100 g Anchovisfilets in Öl, 1 Esslöffel Zitronensaft.
Roquefort-Butter oder Butter mit anderem **Blauschimmelkäse:** 100 g Roquefort und 100 g Butter.

Mouloukhia-Messer (H*)

Siehe mitgeliefertes Rezeptbuch.

Milchshake -Zusatz (D*)

Schlagsahne

Gießen Sie in die Schüssel **(F)** mit eingesetztem Messer **(E)** und dem Milchshake-Zusatz **(D)**, 200 ml Schlagsahne aus H-Milch (mindestens 30% Fett), 20 g Streuzucker oder 20 g Puderzucker und 1 Tütchen Vanillezucker. Mischen Sie alles gleichmäßig 30 Sekunden lang.

Tipps für vorzügliche steife Schlagsahne

- Nehmen Sie kalte Schlagsahne direkt aus dem Kühlschrank.
- Schlagen Sie sie nicht länger als 40 Sekunden, um zu vermeiden, dass sie zu Butter wird.

Milkshake mit Eiscreme

100 g Eiscreme (Geschmacksrichtung: Vanille, Erdbeere, Pistazie, usw.), 200 ml Milch.
Mischen Sie die Eiscreme pulsierend und fügen Sie die Milch hinzu und mischen Sie dann wieder 20 Sekunden lang.

Bananenmilchshake

200 Milch, 100 g Bananen, 4 kleine Eiswürfel.
Mischen Sie das Eis mit der Banane und fügen Sie die Milch hinzu und mischen Sie dann wieder 40 Sekunden lang.
Varianten: Sie können auch Äpfel, Pfirsiche, Erdbeeren oder Himbeeren, usw. verwenden.

Eiskaffee

3 Esslöffel Instantkaffee, 5 Esslöffel Streuzucker, 4 kleine Eiswürfel, 150 ml Milch.
Mischen Sie das Eis pulsierend, dann fügen Sie den Instantkaffee, Zucker und Milch hinzu. Mischen Sie gleichmäßig 30 Sekunden lang.

Likör-Milchshake

50 ml Erdbeerlikör, 150 ml Milch, 4 kleine Eiswürfel.
Mischen Sie das Eis pulsierend, dann fügen Sie die Milch und den Likör hinzu. Mischen Sie gleichmäßig 20 Sekunden lang.
Varianten: Sie können auch Pfefferminz-, Grenadine-, Passionsfruchtlikör usw. verwenden.

REINIGUNG

- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie die Motoreinheit **(B)** reinigen.
- Sie dürfen die Motoreinheit **(B)** nicht mit Wasser bespritzen oder eintauchen. Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie gut ab.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Messern **(E oder H*)** um, da sie sehr scharf sind.
- Weichen Sie die Messer **(E oder H*)** nicht mit dem Geschirr im Spülbecken ein.
- Zur einfachen Reinigung der Schüssel **(F)** nach der Benutzung, gießen Sie ein Glas Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel hinein, schalten den Mixer etwa 5 bis 10 s an, wobei die Messer **(E oder H*)** eingesetzt sind, dann spülen Sie sie unter dem Wasserhahn ab.
- Sollten Plastikteile durch die Lebensmittel fleckig werden, z.B. von Möhren, reiben Sie sie mit einem in Speiseöl getränktem Tuch ab, dann reinigen Sie sie wie üblich.
- Die Schüssel **(F)**, der Verschlussdeckel **(C)** und anderes Zubehör **(D*, E und H*)** sind spülmaschinenfest und können auf dem obersten Fach mit den Programmen "SPAR" oder "KURZ" gereinigt werden.

Netzschnuraufbewahrung: Wickeln Sie die Schnur um das Gerät und stecken Sie sie in die Kerbe, um sie festzumachen **(Abb. 6)**.

Aufbewahrung der Messer (E oder H*): Stecken Sie die Messer **(E & H)** in den entsprechenden Platz in die Aufbewahrungsbox **(I)**. Setzen Sie den Deckel **(J)** wieder auf.

ENTSORGUNG VON ELEKTRONISCHEN UND ELEKTRISCHEN GERÄTEN

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

NL

BESCHRIJVING

A. Aan/uit-knop:
  A1 Lage snelheid
  A2 Turbo
B. Motorblok
C. Afsluitdeksel
D. Shakeraccessoire *
E. Hakmes
F. Mengkom
G. As van de mengkom
H. Gekarteld mouloukhia-mes *
I. Opbergvoet *
J. Deksel *

** afhankelijk van het model*

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van de fabrikant.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht te worden gebruikt door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stelt dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat vanwege een verantwoordelijke persoon. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat voldoet aan de geldende technische normen en voorschriften.
- Het is ontworpen om uitsluitend met wisselstroom te functioneren. Wij verzoeken u om, voordat u het apparaat in gebruik neemt, te controleren of de netspanning overeenkomt met de netspanning die op het typeplaatje van het apparaat aangegeven staat. **Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**
- Laat het apparaat niet leeg of met de accessoires in de mengkom functioneren.
- Plaats of gebruik dit apparaat niet op een warme plaat of in de buurt van open vuur (gasfornuis).
- Gebruik het apparaat uitsluitend op een stabiel werkvlak, ver van waterspatten. Keer het apparaat niet om.
- Verwijder het afsluitdeksel niet voordat het mes volledig tot stilstand is gekomen.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
  - vóór montage of demontage,
  - indien er een storing optreedt tijdens het gebruik,
  - vóór reiniging of onderhoud,
  - na ieder gebruik.
- Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik slechts een verlengsnoer nadat u hebt gecontroleerd dat het in goede staat verkeert.
- Huishoudelijke apparaten mogen niet worden gebruikt:
  - indien het apparaat is gevallen,
  - indien het mes beschadigd of niet compleet is.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht achterlaat en voordat u het mes **(E of H*)** monteert.
- Indien het netsnoer is beschadigd, moet het door de fabrikant, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid worden vervangen om ieder gevaar te voorkomen.
- Berg het netsnoer buiten het bereik van kinderen op.
- Laat het netsnoer niet in buurt liggen van of in aanraking komen met warme onderdelen van het apparaat, warmtebronnen of scherpe hoeken.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
- Dit product is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd. Bedrijfsmatig gebruik, verkeerd gebruik of niet-naleving van de gebruiksaanwijzing doet de aansprakelijkheid van de fabrikant vervallen en maakt de garantie ongeldig.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid uitsluitend accessoires en reserveonderdelen van Moulinex die voor uw apparaat zijn ontworpen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Was de accessoires **(C, D*, E, F & H*)** **vóór het eerste gebruik** in water met afwasmiddel. Spoel en droog ze vervolgens goed af. **Let op: de messen zijn vlijmscherp; wees voorzichtig met de scherpe accessoires (E & H*) wanneer u het apparaat gebruikt of reinigt.**

Hakken en mengen (mes E):

- Plaats het mes **(E)** op de as van de mengkom **(G)** **(fig.1)**. Doe de ingrediënten in de kom zonder het maximumniveau te overschrijden. Breng het afsluitdeksel aan **(C)** **(fig. 1)**.
- Plaats het motorblok **(B)** in de juiste positie op de mengkom **(F)** met deksel door het iets te draaien **(fig. 2)**.
- Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop **(A)** terwijl u het motorblok **(A)** vasthoudt. U kunt een lage snelheid **(A1)** of een hogere snelheid **(A2 Turbo)** kiezen.
- Laat aan het einde van de bereiding de aan/uit-knop **(A1 of A2 Turbo)** los, haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het mes volledig tot stilstand is gekomen **(E)**.
- Verwijder het motorblok **(B)**, het afsluitdeksel **(C)** en het mes **(E)** en haal de gehakte/gemengde ingrediënten uit de kom.

Gebruiksadviezen:

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Advies	Max. tijd	Aanbevolen snelheid
Peterselie	30 g	Steeltjes verwijderen	10 sec.	A1 of A2
Munt	30 g	Steeltjes verwijderen	Impulsen	A1 of A2
Uien, sjalotjes	200 g	In stukjes snijden	Impulsen	A1
Look	150 g	-	5 sec.	A1
Beschuit	20 g	In vier verdelen	15 sec.	A1 of A2
Amandelen, walnoten, hazelnoten	100 g	Dop verwijderen	15 sec.	A2
Gruyère	100 g	In blokjes snijden	15 sec.	A2
Hardgekookt ei	3	Doormidden snijden	10 sec.	A2
Gekookte ham	200 g	In stukjes snijden	10 sec.	A2
Biefstuk	200 g	Beenderen en kraakbeen verwijderen	10 sec.	A2
Licht beslag of soep	0,5 l	-	30 sec.	A1 of A2
Pruimen, gedroogde abrikozen	130 g	Pitten verwijderen	10 sec.	A2
Vruchtenmoes	300 g	-	15 sec.	A1

Nuttige tips voor optimale resultaten:

Werk met impulsen voor een beter resultaat. Maak stukjes voedsel die aan de wand van de mengkom blijven plakken (ham, uien enz.) los met een spatel. Verdeel ze in de mengkom en voer twee of drie extra impulsen uit. De maatverdeling van de mengkom houdt rekening met een volume met het mes in de mengkom geplaatst, maar is slechts een indicatie.

Mouloukhia-/peterseliemes H
(* afhankelijk van het model)

- Plaats het mes **(H)** op de as van de mengkom **(G)** **(fig. 1)**, doe de mouloukhia- of peterseliebladeren in de kom zonder het maximumniveau te overschrijden en breng het afsluitdeksel aan **(C)** **(fig. 1)**.
- Volg de aanwijzingen voor het hak-/mengmes **(E)** om het apparaat aan te zetten.

Shakeraccessoire D
(* afhankelijk van het model)

- Zet het shakeraccessoire **(D)** vast op de as van het mes **(E)** **(fig. 3)**.
- Plaats het mes **(E)** met het shakeraccessoire **(D)** op de as van de mengkom **(G)** **(fig. 4)**, doe de ingrediënten in de mengkom zonder het maximumniveau te overschrijden en breng het afsluitdeksel aan **(C)** **(fig. 4)**.
- Plaats het motorblok **(B)** in de juiste positie op de mengkom **(F)** met deksel door het iets te draaien **(fig. 5)**.
- Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop **(A)** terwijl u het motorblok **(A)** vasthoudt. U kunt een lage snelheid **(A1)** of een hogere snelheid **(A2 Turbo)** kiezen.
- Laat aan het einde van de bereiding de aan/uit-knop **(A1 of A2 Turbo)** los, haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het mes volledig tot stilstand is gekomen **(D + E)**.
- Verwijder het motorblok **(B)**, het afsluitdeksel **(C)** en het mes **(D + E)** en haal de gehakte/gemengde ingrediënten uit de kom.
- Vergeet niet het shakeraccessoire **(D)** te verwijderen wanneer u gaat hakken of mengen.

Let op:
Dit apparaat heeft een dubbele beveiliging: het zal niet werken zolang het afsluitdeksel niet op zijn plaats zit (C). Het apparaat zal evenmin werken als de mengkom (F) en het motorblok (B) niet goed op hun plaats zitten.

Belangrijk:
Voor vloeibare bereidingen mag u het op de mengkom (F) aangegeven maximumniveau (0,5 l) niet overschrijden.

RECEPTEN

Hakmes (E)

Mayonaise

2 eidooiers - 1 eetlepel mosterd - 2 eetlepels water - 1 eetlepel azijn - 200 ml olie - zout, peper.
Snelheid **Turbo (A2)**
Het is belangrijk dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben bij aanvang van de bereiding.
Doe alle ingrediënten maar slechts 2 eetlepels olie in de mengkom **(F)** met het mes **(E of H*)**. Maak een grof mengsel door 15 seconden op de knop te drukken. Voeg de olie in drie stappen toe en druk de knop telkens 10 seconden in.
Receptidee: mayonaise zonder mosterd. Volg bovenstaande stappen, maar vervang de mosterd en het water door 2 eetlepels citroensap.

Pannenkoekmix (voor 0,5 l beslag)

Doe 100 g bloem, 2 eieren, 1/4 liter melk, 1 eetlepel olie en een snuifje zout in de mengkom **(F)** met het hakmes **(E of H*)**. Meng gedurende 15 tot 20 seconden om een glad beslag te verkrijgen.

Wafelmix (voor 0,5 l beslag, 15 wafels)

Meng 5 g bakkersgist met een beetje warm water. Doe de volgende ingrediënten in de mengkom **(F)** met het hakmes **(E of H*)**: 130 g bloem, 2 eieren, 20 cl melk, 60 g zachte boter en 1 eetlepel vanillesuiker. Meng gedurende 15 tot 20 seconden om een glad beslag te verkrijgen. Laat 1 uur rusten.

Basilicumpesto (voor 4 personen)

20 g pijnboompitten, 2 teentjes knoflook, 1 takje basilicum (50 g), 1 eetlepel hazelnootpoeder, 75 g olijfolie, 40 g (gemalen) Parmezaan, zout.
Rooster de pijnboompitten in een pan zonder olie en zet ze opzij. Hak de basilicumbladeren fijn door op lage

snelheid **(A1)** enkele impulsen te geven. Verwijder voedsel dat aan de wand van de mengkom is blijven plakken en meng nogmaals. Doe de pijnboompitten, het hazelnootpoeder, de doormidden gesneden teentjes look, zout en olie in de hakker. Hak gedurende 20 seconden op de snelheid **Turbo (A2)**. Voeg tot slot de gemalen Parmezaan toe en meng nogmaals gedurende 10 seconden op de snelheid **Turbo (A2)** om een fijn mengsel te verkrijgen.

Cacik (voor 4 personen)

1 komkommer, 2 teentjes knoflook, Verse munt, 10 cl olijfolie, 1 yoghurt.
Zout en peper.
Snijd de komkommer in de lengte doormidden. Verwijder de zaadjes en snijd de komkommer in blokjes. Strooi zout over de komkommerblokjes en laat ze 15 minuten uitlekken. Hak de look en de munt. Voeg de yoghurt en de olijfolie toe. Meng het geheel tot een dik mengsel. Kruid met zout en peper. Doe het mengsel in een kom en voeg er de komkommerblokjes aan toe. Laat afkoelen en dien koud op.

Hummus bi tahini (kikkererwtenpuree met sesam, voor 4 personen)

100 g gedroogde kikkererwten, 1 kleine theelepel zout, 5 cl tahini, 5 cl citroensap, 5 cl kookvocht van kikkererwten,
1 teentje knoflook.
Om te versieren: een straaltje olijfolie, verse peterselie, paprika of cayennepeper
Laat de kikkererwten ongeveer 12 uur weken in water op een koele plaats. Spoel ze vervolgens af, doe ze in een pan met water en dek af. Breng aan de kook en laat 1 uur doorkoken op een laag vuur. Voeg het zout toe en laag nog ongeveer 30 minuten doorkoken totdat de kikkererwten gaar zijn. Laat ze uitlekken. Zet een kleine hoeveelheid kookvocht opzij. Verwijder het vel van de kikkererwten. Meng de kikkererwten met de overige ingrediënten tot een dikke puree. Kruid af en pas de consistentie aan naar wens. Hak de peterselie fijn en gebruik ze als versiering.

Fijne kruidenboter

100 g boter, 100 g kruidenmengsel van gelijke delen bieslook, peterselie, kervel, dragon en waterkers.

Snelheid Turbo (A2)
Hak de kruiden. Voeg de zachte boter in klontjes toe. Meng totdat er een gelijkmatig mengsel ontstaat.

Varianten:
Ansjovisboter: 100 g boter, 100 g ansjovisfilets in olie, 1 eetlepel citroensap.
Roquefortboter of boter van andere blauwe kazen: 100 g roquefort en 100 g boter.

Mouloukhia-mes (H*)

Zie het bijgeleverde receptenboekje.

Shakeraccessoire (D*)

Slagroom

Doe 20 cl vloeibare UHT-room (minstens 30 % vet), 20 g basterdsuiker of 20 g poedersuiker en 1 zakje vanillesuiker in de mengkom **(F)** met het mes **(E)** en het shakeraccessoire **(D)**. Mix gedurende ongeveer 30 seconden.

Adviezen voor een goed geslaagde, stevige slagroom:
- Gebruik koude vloeibare room uit de koelkast.
- Mix niet langer dan 40 seconden om te voorkomen dat de slagroom boter wordt.

IJsmilkshake

100 g ijs (smaken: vanille, aardbei, pistache enz.), 200 ml melk.
Druk een paar keer kort op een aan/uit-knop om het ijs te mengen; voeg vervolgens de melk toe en meng nogmaals gedurende 20 seconden.

Bananenmilkshake

200 melk, 100 g bananen, 4 ijsblokjes.
Meng het ijs met de banaan, voeg de melk toe en meng nogmaals gedurende 40 seconden.
Varianten: u kunt ook appels, peren, aardbeien, frambozen enz. gebruiken.

IJskoffie

3 theelepels oploskoffie, 5 theelepels basterdsuiker, 4 ijsblokjes, 150 ml melk.

Druk een paar keer kort op de aan/uit-knop en voeg vervolgens de oploskoffie, suiker en melk toe. Meng nogmaals gedurende 30 seconden.

Milkshake van vruchtensiroop

50 ml aardbeiensiroop, 150 ml melk, 4 ijsblokjes.

Druk een paar keer kort op de aan/uit-knop om het ijs te mengen en voeg vervolgens de melk en de siroop toe. Meng nogmaals gedurende 20 seconden.

Varianten: u kunt ook munt, grenadine, passievruchtensiroop enz. gebruiken.

REINIGING

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het motorblok **(B)** gaat reinigen.
- Dompel het motorblok **(B)** niet onder in water en houd het niet onder de kraan. Reinig het motorblok met een vochtige doek en droog het goed af.
- **Neem de messen (E of H*) voorzichtig vast, want de bladen zijn vlijmscherp.**
- **Laat het mes (E of H*) niet met andere vaat in de gootsteen weken.**
- U kunt de mengkom **(F)** na gebruik gemakkelijker reinigen door 1 glas water en enkele druppels afwasmiddel in de kom te doen, het apparaat 5 tot 10 seconden te laten werken met het mes bevestigd **(E of H*)** en vervolgens het geheel af te spoelen onder de kraan.
- Als de kunststof onderdelen verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten, zoals wortels, smeer ze dan in met een doekje met spijsolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.
- De mengkom **(F)**, het afsluitdeksel **(C)** en de accessoires **(D*, E en H*)** kunnen in de vaatwasser in de bovenste korf worden gewassen met het eco- of snelwasprogramma.

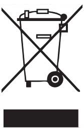
Opbergen van het netsnoer: wikkel het snoer rond het apparaat en klem het vast in de clip **(fig. 6)**.

Opbergen van de messen (E of H*): berg de messen **(E & H)** op in de daartoe bestemde ruimte in de opbergvoet **(I)**. Breng het deksel **(J)** opnieuw aan.

RECYCLING

EINDE LEVENSDUUR VAN ELEKTRISCHE OF ELEKTRONISCHE PRODUCTEN

Dit apparaat is gemaakt om jarenlang mee te gaan.
Als het uiteindelijk toch aan vervanging toe is, gooi het dan niet bij het gewone huisvuil, maar breng het naar een verzamelpunt in uw buurt (of een milieupark waar van toepassing).



Wees zuinig op het milieu!

Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking ervan.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A. Pulsante di avvio:
 A1 Velocità bassa
 A2 Turbo
B. Blocco motore
C. Coppetta di tenuta
D. Accessorio milk-shake *
E. Coltello tritatutto
F. Recipiente
G. Asse del recipiente
H. Coltello per Mouloukhia seghettato*
I. Base porta accessori *
J. Coperchio di protezione *

** a seconda del modello*

NORME DI SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali risultino ridotte o che siano prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, fatto salvo il caso in cui una persona responsabile della loro sicurezza provveda alla loro sorveglianza o le abbia precedentemente istruite sulle modalità d'uso dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle norme vigenti in materia.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Al primo utilizzo, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla placca di identificazione dell'apparecchio. **Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.**
- Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto o senza avere inserito tutti gli accessori necessari.
- Non appoggiare né utilizzare l'apparecchio su una piastra calda o in prossimità di una fiamma (cucina a gas).
- Utilizzare esclusivamente su un piano di lavoro stabile e al riparo da eventuali schizzi d'acqua. Non capovolgere.
- Non rimuovere mai il coperchio prima dell'arresto completo del coltello.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla corrente:
  - prima di ogni operazione di montaggio / smontaggio,
  - se si verifica un'anomalia durante il funzionamento,
  - prima di ogni operazione di pulizia/manutenzione,
  - dopo ogni utilizzo.
- Non tirare mai il cavo per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Utilizzare una prolunga solo dopo averne verificato il perfetto stato.
- Non utilizzare ma un elettrodomestico:

- se è caduto a terra,
- se il coltello è danneggiato o se un componente risulta mancante.

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima del montaggio del coltello **(E o H*)**.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza o da un tecnico qualificato, per evitare eventuali pericoli.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione lasciandolo così a portata di mano dei bambini.
- Il cavo non deve mai trovarsi vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino a una fonte di calore o a uno spigolo vivo.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa elettrica in acqua o in altro liquido.
- Questo apparecchio è stato progettato per il solo uso domestico. Un suo utilizzo professionale, inappropriato o il mancato rispetto delle istruzioni riportate nel presente manuale non vincoleranno il produttore ad alcuna responsabilità o garanzia.
- Utilizzare esclusivamente accessori e ricambi Moulinex adatti all'apparecchio.

UTILIZZO

- **Al primo utilizzo,** lavare gli accessori (C, D*, E, F e H*) con acqua e sapone. Risciacquare e asciugare con cura. **Attenzione: le lame sono estremamente affilate. Maneggiare gli accessori taglienti (E e H*) con cautela durante l'utilizzo o la pulizia dell'apparecchio.**

Tritare e Frullare (coltello E):
- Inserire il coltello (E) sull'asse del recipiente (G) (fig. 1), versare gli ingredienti senza mai superare il livello massimo e posizionare la coppetta di tenuta (C) (fig. 1).
- Inserire il blocco motore (B) sul gruppo ruotandolo leggermente in modo da posizionarlo correttamente sul recipiente (F) (fig. 2).
- Collegare l'apparecchio alla corrente e premere il pulsante di avvio (A), sempre tenendo l'apparecchio a livello del blocco motore (A). Si può scegliere tra una velocità bassa (A1) e una velocità più alta (A2 Turbo).
- Terminata l'operazione, rilasciare il pulsante di avvio (A1 o A2 Turbo), scollegare l'apparecchio dalla corrente e attendere l'arresto completo del coltello (E).
- Rimuovere il blocco motore (B), la coppetta di tenuta (C) e il coltello (E) per svuotare il recipiente.

Consigli di utilizzo:

Ingredienti	Quantità massima	Raccomandazioni	Tempo massimo	Velocità consigliata
Prezzemolo	30 g	Eliminare i gambi	10 s	A1 o A2
Menta	30 g	Eliminare i gambi	A impulsi	A1 o A2
Cipolle, scalogni	200 g	Tagliarli a pezzetti	A impulsi	A1
Aglio	150 g	-	5 s	A1
Fette biscottate	20 g	Tagliarle in 4	15 s	A1 o A2
Mandorle, noci, nocciole	100 g	Eliminare i gusci	15 s	A2
Groviera	100 g	Tagliarlo a cubetti	15 s	A2
Uovo sodo	3	Tagliarlo in 2	10 s	A2
Prosciutto cotto	200 g	Tagliarlo a pezzetti	10 s	A2
Carne (tipo bistecca)	200 g	Eliminare ossa e cartilagini	10 s	A2
Pasta o minestre	0,5 L	-	30 s	A1 o A2
Prugne, albicocche secche	130 g	Eliminare i noccioli	10 s	A2
Composte	300 g	-	15 s	A1

Consigli per ottenere risultati migliori:

Lavorare a impulsi. Se dei pezzetti di alimenti restano attaccati alla parete del recipiente (prosciutto, cipolle...), staccarli con l'aiuto di una spatola. Distribuirli quindi nel recipiente e dare 2 o 3 impulsi supplementari. Le tacche graduate del recipiente tengono conto del volume calcolato con il coltello inserito e sono fornite solo a titolo indicativo.

Coltello per Mouloukhia/ Prezzemolo H
(* a seconda del modello)

- Inserire il coltello (H) sull'asse del recipiente (G) (fig. 1), versare le foglie di mouloukhia o di prezzemolo senza mai superare il livello massimo e posizionare la coppetta di tenuta (C) (fig. 1).
- Seguire le istruzioni relative al coltello per tritare/frullare (E) fino all'avvio dell'apparecchio.

Accessorio milk-shake D
(* a seconda del modello)

- Prendere l'accessorio milk-shake (D) e inserirlo sull'asse del coltello (E) (fig. 3).
- Inserire il coltello (E) con l'accessorio milkshake (D) sull'asse del recipiente (G) (fig. 4), versare gli ingredienti senza mai superare il livello massimo e posizionare la coppetta di tenuta (C) (fig. 4).
- Inserire il blocco motore (B) sul gruppo ruotandolo leggermente in modo da posizionarlo correttamente sul recipiente (F) (fig. 5).
- Collegare l'apparecchio alla corrente e premere il pulsante di avvio (A), sempre tenendo l'apparecchio a livello del blocco motore (B). Si può scegliere tra una velocità bassa (A1) e una velocità più alta (A2 Turbo).
- Al termine della preparazione, rilasciare il pulsante di avvio (A1 o A2 Turbo), scollegare l'apparecchio dalla corrente e attendere l'arresto completo del coltello (D + E).
- Rimuovere il blocco motore (B), la coppetta di tenuta (C) e il coltello (D + E) per svuotare il recipiente.
- Non dimenticare di rimuovere l'accessorio milk-shake (D) per ritornare alle funzioni per tritare o frullare.

Attenzione
L'apparecchio è dotato di un doppio sistema di sicurezza: non funziona se la coppetta di tenuta (C) non è inserita correttamente, e se in fase di montaggio il recipiente (F) e il blocco motore (B) non sono stati posizionati correttamente.

Importante!
Per le preparazioni liquide, non superare il livello massimo di 0,5L indicato sul recipiente (F).

RICETTE

Coltello tritatutto (E)

Maionese
2 tuorli d'uovo, 1 cucchiaio di senape, 2 cucchiai d'acqua, 1 cucchiaio di aceto, 200 ml d'olio, sale, pepe.
Utilizzare la velocità Turbo (A2)
È importante che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura prima di iniziare la preparazione. Nel recipiente, (F) munito del coltello (E o H*), inserire tutti gli ingredienti e solo 2 cucchiai d'olio. Avviare l'apparecchio per 15 secondi. Aggiungere l'olio in 3 fasi facendo funzionare l'apparecchio 10 secondi ogni volta.

Suggerimento per la ricetta: maionese senza senape. Procedere come sopra sostituendo la senape e l'acqua con 2 cucchiai di succo di limone.

Pastella per crêpe: (per 0,5 L di pastella)
Versare 100 g di farina, 2 uova, 1/4 di litro di latte, 1 cucchiaio d'olio e un pizzico di sale nel recipiente (F) munito di coltello tritatutto (E o H*). Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 15/20 secondi.

Pasta per cialde: (per 0,5 L di pasta, ovvero 15 cialde circa)
Diluire 5 g di lievito per pane nell'acqua tiepida. Versare nel recipiente (F) munito di coltello tritatutto (E o H*): 130 g di farina, 2 uova, 20 cl di latte, 60 g di burro

fuso e 1 cucchiaio di zucchero vanigliato. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 15/20 secondi. Lasciare riposare la pasta per 1 ora.

Pesto al basilico: (per 4 persone)
20 g di pinoli - 2 spicchi d'aglio -
1 mazzo di basilico (50 g) - 1 cucchiaio di nocciole tritate - 75 g di olio d'oliva - 40 g di parmigiano grattugiato, sale.
Tostare i pinoli in una padella senza olio e mettere da parte. Tritare finemente a velocità bassa **(A1)** le foglie di basilico, dando diversi impulsi. Staccare i pezzetti dalle pareti del recipiente ed effettuare qualche impulso supplementare. Aggiungere i pinoli, le nocciole tritate, l'aglio tagliato in due, il sale e l'olio nel tritatutto. Utilizzare la velocità Turbo **(A2)** per 20 secondi. Per finire, aggiungere il parmigiano grattugiato e mescolare per altri 10 secondi a velocità Turbo **(A2)** fino a ottenere una salsa dalla consistenza vellutata.

Cacik: (per 4 persone)
1 cetriolo - 2 spicchi d'aglio - Menta fresca - 10 cl di olio d'oliva - 1 yogurt -
Sale e pepe.
Tagliare il cetriolo in due nel senso della lunghezza. Eliminare i semi e tagliarlo a dadini. Salare i pezzetti e lasciare sgocciolare per 15 minuti. Tritare l'aglio e la menta. Aggiungere lo yogurt e l'olio d'oliva. Mescolare il tutto fino a ottenere un composto vellutato. Salate e pepate. In una scodella, aggiungere al composto i dadini di cetriolo. Mettere in frigorifero e servire ben freddo.

Hummus bi tahini: (purea di ceci al sesamo per 4 persone)
100 g di ceci secchi - 1 cucchiaino di sale - 5 cl di tahini (salsa a base di semi di sesamo) - 5 cl di succo di limone -
5 cl di acqua di cottura dei ceci -
1 spicchio d'aglio.
Per decorare il piatto: 1 filo di olio d'oliva prezzemolo fresco, paprika o pepe di Caienna.
Mettere a bagno i ceci in un luogo fresco per circa 12 ore. Risciacquarli e metterli in una casseruola coperti d'acqua. Portare a ebollizione e fare cuocere a fuoco lento per 1 ora. Aggiungere il sale e proseguire con la cottura per circa 30 minuti, finché non diventano morbidi. Sgocciolarli e tenere da parte un po' di liquido di cottura. Togliere la buccia. Mescolare i ceci con gli altri ingredienti fino a ottenere una crema vellutata. Aggiustare il gusto e la consistenza se necessario. Tritare il prezzemolo da utilizzare per la decorazione.

Burro alle erbette:
100 g di burro - 100 g di un mix di erba cipollina, prezzemolo, cerfoglio, dragoncello e crescione in parti uguali.
Velocità **Turbo (A2).**
Tritare le erbette. Aggiungere il burro morbido a pezzetti. Frullare fino a ottenere un composto omogeneo.

Varianti:
Burro alle acciughe: 100 g di burro, 100 g di filetti di acciughe sott'olio, 1 cucchiaio di succo di limone.
Burro al roquefort o altri formaggi erborinati: 100 g di roquefort e 100 g di burro.

Coltello per Mouloukhia (H*)

Fare riferimento al libro di ricette fornito.

Accessorio milk-shake (D*)

Panna montata
Nel recipiente **(F)** munito del coltello **(E)** e dell'accessorio milk-shake **(D)**, versare 20 cl di panna liquida UHT (almeno 30% di grassi), 20 g di zucchero in polvere o 20 g di zucchero a velo e 1 bustina di zucchero vanigliato. Avviare l'apparecchio e farlo funzionare per circa 30 secondi.

Consigli per ottenere una panna montata eccellente e compatta:
- utilizzare panna liquida ben fredda, appena tolta dal frigorifero
- non frullare per più di 40 secondi, altrimenti si otterrebbe del burro.

Milk-shake al semifreddo:
100 g di semifreddo (gusti: vaniglia, fragola, pistacchio...), 200 ml di latte.
Frullare il semifreddo a impulsi, quindi aggiungere il latte e frullare di nuovo per 20 secondi.

Milk-shake alla banana:
200 ml di latte, 100 g di banana, 4 cubetti

di ghiaccio.
Frullare i cubetti di ghiaccio insieme alla banana, quindi aggiungere il latte e frullare di nuovo per 40 secondi.

Varianti: si possono utilizzare anche le mele, le pere, le fragole, i lamponi...

Frappé al caffè:
3 cucchiaini di caffè solubile, 5 cucchiaini di zucchero in polvere, 4 cubetti di ghiaccio, 150 ml di latte.
Frullare i cubetti di ghiaccio a impulsi, quindi aggiungere il caffè solubile, lo zucchero e il latte. Frullare di nuovo per 30 secondi.

Milk-shake allo sciroppo di frutta:
50 ml di sciroppo di fragole, 150 ml di latte, 4 cubetti di ghiaccio. Frullare i cubetti di ghiaccio a impulsi, quindi aggiungere il latte e lo sciroppo. Frullare di nuovo per 20 secondi.

Varianti: si possono utilizzare anche gli sciroppi di menta, di granatina, di frutto della passione...

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di pulire il blocco motore **(B)**.
- Non immergere mai né mettere sotto l'acqua corrente il blocco motore **(B)**. Pulire il blocco motore con un panno umido e asciugarlo con cura.
- Maneggiare i coltelli **(E o H*)** con cautela poiché le lame sono estremamente affilate.
- Non lasciare il coltello **(E o H*)** a bagno nel lavandino insieme alle stoviglie.
- Per facilitare la pulizia del recipiente **(F)** dopo l'utilizzo, versarci 1 bicchiere d'acqua e qualche goccia di detersivo per stoviglie e fare funzionare l'apparecchio per 5/10 secondi con il coltello **(E o H*)** inserito, quindi sciacquare sotto l'acqua del rubinetto.
- Nel caso in cui i componenti in plastica abbiano preso il colore degli alimenti con cui sono venuti a contatto, come ad esempio le carote, sfregarli con un panno imbevuto di olio alimentare, quindi procedere con la normale pulizia.
- Il recipiente **(F)**, la coppetta di tenuta **(C)** e tutti gli accessori **(D*, E e H*)** possono essere lavati in lavastoviglie nel cestello superiore utilizzando il programma "ECO" o "RAPIDO".

Come riporre il cavo: arrotolare il cavo intorno al corpo dell'apparecchio e inserirlo nell'apposita scanalatura **(fig. 6)**.

Come riporre i coltelli (E o H*): disporre i coltelli **(E e H)** negli alloggiamenti previsti nella base porta accessori **(I)**. Chiudere il coperchio di protezione **(J)**.

RICICLAGGIO

APPARECCHIO ELETTRICO O ELETTRONICO NON PIÙ UTILIZZABILE

L'apparecchio è progettato per durare nel tempo.
Tuttavia, quando è il momento di sostituirlo, non gettarlo nella spazzatura o in una discarica ma smaltirlo presso un apposito centro di riciclaggio dei rifiuti gestito dal proprio comune di residenza (o presso un punto di raccolta).

Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!

Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.

Per il suo smaltimento consegnarlo a un centro per la raccolta differenziata.

DESCRIPCIÓN

A. Botón de encendido/apagado:
   A1 Velocidad baja
   A2 Turbo
B. Bloque motor
C. Tapadera hermética
D. Accesorio para batidos *
E. Cuchilla picadora
F. Vaso
G. Husillo del vaso
H. Cuchilla dentada para hierbas aromáticas *
I. Base de almacenaje *
J. Tapa *

** según el modelo*

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas o personas desprovistas de experiencia o de conocimiento, salvo si se han podido beneficiar, por medio de una persona responsable de su seguridad, de una supervisión o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato. No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Este aparato cumple con las normas y reglamentación en vigor.
- Está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Antes de utilizar el aparato por primera vez deberá asegurarse de que la tensión de la red se corresponde con la tensión indicada en la placa indicadora del aparato. **Todo error de conexión anulará la garantía.**
- No accione el aparato vacío o con accesorios dentro del vaso.
- No coloque ni use este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- El aparato sólo debe utilizarse sobre una superficie estable, alejado de salpicaduras de agua. No ponga el aparato boca abajo.
- No retire la tapadera hermética hasta que la cuchilla no se haya detenido por completo.
- Desconecte el aparato:
  - antes de montarlo y desmontarlo,
  - si falla durante el funcionamiento,
  - antes de la limpieza o mantenimiento,
  - después de usarlo.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación.
- Si ha de utilizar un alargador, compruebe primero que esté en perfecto estado de funcionamiento.
- Los electrodomésticos no deben utilizarse:
  - si se han caído,
  - si la cuchilla está dañada o incompleta.
- Desenchufe el aparato si va a dejarlo sin vigilancia y antes de acoplar la cuchilla **(E o H*)**.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante, su servicio postventa o una persona con una cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
- Guarde el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- No coloque el cable de alimentación cerca de las piezas giratorias del aparato, fuentes de calor o ángulos pronunciados ni en contacto con los mismos.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otro líquido.
- Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico. En caso de uso comercial, uso inadecuado o falta de cumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía quedará invalidada.
- Por su propia seguridad, utilice sólo accesorios y piezas de repuesto Moulinex diseñados para su aparato.

- **Antes del primer uso**, lave los accesorios **(C, D*, E, F y H*)** con agua y jabón. Aclare y seque cuidadosamente. **Atención: las cuchillas están muy afiladas; manipule con precaución los accesorios cortantes (E y H*) al usar o limpiar el aparato.**

Picar y mezclar (cuchilla E)

- Coloque la cuchilla **(E)** en el husillo del vaso **(G) (fig.1).** Vierta los ingredientes sin sobrepasar el nivel máximo. Coloque la tapadera hermética en **(C) (fig. 1)**.
- Coloque el bloque motor **(B)** en la parte superior girando ligeramente para encajarlo perfectamente en el vaso **(F) (fig. 2)**.
- Enchufe el aparato y presione el botón de encendido/apagado **(A)**, mientras sujeta el aparato por el bloque motor **(A)**. Puede seleccionar una velocidad baja **(A1)** o una velocidad más alta **(A2 Turbo)**.
- Una vez finalizada la preparación, suelte el botón de encendido /apagado **(A1 o A2 Turbo)**, desenchufe el aparato y espere hasta que la cuchilla se haya detenido por completo **(E)**.
- Extraiga el bloque motor **(B)**, la tapadera hermética **(C)** y la cuchilla **(E)** para vaciar la mezcla.

Recomendaciones de uso:

Ingredientes	Cantidad máx.	Recomendación	Tiempo máx.	Velocidad recomendada
Perejil	30 g	Quitar los tallos	10 s	A1 o A2
Menta	30 g	Quitar los tallos	By pulsing	A1 o A2
Cebollas, chalotas	200 g	Trocear	By pulsing	A1
Ajo	150 g	-	5 s	A1
Biscotte	20 g	Cortar en cuartos	15 s	A1 o A2
Almendras, nueces, avellanas	100 g	Quitar la cáscara	15 s	A2
Queso suizo	100 g	Cortar en dados	15 s	A2
Huevo cocido	3	Cortar por la mitad	10 s	A2
Jamón cocido	200 g	Trocear	10 s	A2
Carne de ternera	200 g	Quitar huesos y cartílagos	10 s	A2
Masa ligera o sopa	0,5 l	-	30 s	A1 o A2
Ciruelas pasas, albaricoques secos	130 g	Deshuesar	10 s	A2
Fruta cocida	300 g	-	15 s	A1

Consejos útiles para obtener los mejores resultados:

Las pulsaciones breves producen mejores resultados. Despegue los alimentos que se hayan quedado adheridos a las paredes del vaso (jamón, cebollas, etc.) con la espátula. Distribúyalos por el vaso y vuelva a pulsar dos o tres veces. La escala medidora del vaso tiene en cuenta los volúmenes medidos con la cuchilla en su sitio, y sólo se ofrece a título informativo.

Cuchilla H para plantas aromáticas
(* según el modelo)

- Coloque la cuchilla (H) en el husillo del vaso (G) (fig. 1), añada las hojas de las plantas aromáticas sin superar el nivel máximo y coloque la tapadera hermética en (C) (fig. 1).
- Siga las instrucciones indicadas para la cuchilla picadora/mezcladora (E) hasta encender el aparato.

Accesorio para batidos D
(* según el modelo)

- Coja el accesorio para batidos (D) y acóplelo al husillo de la cuchilla (E) (fig. 3).
- Coloque la cuchilla (E) y el accesorio para batidos (D) en el husillo del vaso (G) (fig. 4), vierta los ingredientes sin sobrepasar el nivel máximo y coloque la tapadera hermética (C) (fig. 4).
- Coloque el bloque motor (B) en la parte superior girando ligeramente para encajarlo perfectamente en el vaso (F) (fig. 5).
- Enchufe el aparato y presione el botón de encendido/apagado (A), mientras sujeta el aparato por el bloque motor (A). Puede seleccionar una velocidad baja (A1) o una velocidad más alta (A2 Turbo).
- Una vez finalizada la preparación, suelte el botón de encendido/apagado (A1 o A2 Turbo), desenchufe el aparato y espere hasta que la cuchilla se haya detenido por completo (D + E).
- Extraiga el bloque motor (B), la tapadera hermética (C) y la cuchilla (D + E) para vaciar la mezcla.
- No olvide retirar el accesorio para batidos (D) cuando vaya a picar o mezclar ingredientes.

Atención:
Su aparato está equipado de un sistema doble de seguridad: el aparato no funcionará con la tapadera hermética (C) puesta. Compruebe que el vaso (F) y el bloque motor (B) están colocados correctamente, de lo contrario el aparato no funcionará.

Importante:
Para preparaciones líquidas, no sobrepase el nivel máximo (0,5 l) indicado en el vaso (F).

RECETAS

Cuchilla picadora (E)

Mayonesa

2 yemas de huevo, 1 cucharada de mostaza, dos cucharadas de agua, 1 cucharada de vinagre, 200 ml de aceite, sal y pimienta.
Velocidad Turbo (A2)
Es importante que todos los ingredientes estén a la misma temperatura antes de comenzar la preparación.
Vierta todos los ingredientes y 2 cucharadas de aceite en el vaso (F) con la cuchilla acoplada (E o H*). Premezcle presionando el botón durante 15 segundos. Añada el aceite en tres fases mientras presiona el botón durante 10 segundos cada vez.

Idea para receta: Mayonesa sin mostaza.
Siga los pasos indicados arriba sustituyendo la mostaza y el agua por 2 cucharadas de zumo de limón.

Masa para tortitas (0,5 l)

Vierta 100 g de harina, 2 huevos, 1/4 litros de leche, 1 cucharada de aceite y una pizca de sal en el vaso **(F)** con la cuchilla picadora acoplada **(E o H*)**. Mezcle durante aproximadamente 15-20 segundos para obtener una pasta homogénea.

Masa para gofres (0,5 l, para 15 gofres)

Mezcle 5 g de levadura de panadero con un poco de agua caliente. Vierta en el vaso **(F)** con la cuchilla picadora **(E o H*)** acoplada: 130 g de harina, 2 huevos, 20 cl de leche, 60 g de mantequilla ablandada y 1 cucharada de azúcar de vainilla. Bata durante aproximadamente 15-20 segundos para obtener una pasta homogénea. Deje reposar durante 1 hora.

Pesto de albahaca (4 raciones)

20 g de piñones
2 dientes de ajo
1 ramillete de albahaca (50 g)
1 cucharada de avellanas en polvo
75 g de aceite de oliva
40 g de queso parmesano (rallado) y sal.

Ase los piñones en una sartén sin aceite y reserve. Pique finamente las hojas de albahaca a velocidad baja **(A1)** con pequeñas pulsaciones. Despegue los ingredientes adheridos a las paredes del vaso y vuelva a batir. Añada los piñones, la avellanas en polvo, el ajo cortado a la mitad, la sal y el aceite a la picadora. Pique durante 20 segundos a velocidad Turbo **(A2)**. Por último, añada el queso parmesano rallado y bata durante 10 segundos más a velocidad Turbo **(A2)** para obtener una textura fina.

Tzatziki (4 raciones)

1 pepino
2 dientes de ajo
Menta fresca
10 cl de aceite de oliva
1 yogur
Sal y pimienta.

Corte el pepino longitudinalmente en dos mitades. Extraiga las pepitas y córtelo en dados. Sale los dados de pepino y deje reposar durante 15 minutos. Pique el ajo y la menta. Añada el yogur y el aceite de oliva. Bata para obtener una textura densa. Sazone con sal y pimienta. Vierta en un bol y añada trozos de pepino a la mezcla. Refrigere y sirva frío.

Hummus (puré de garbanzos con sésamo, 4 raciones)

100 g de garbanzos secos
1 cucharadita de sal
5 cl de tahina
5 cl de zumo de limón
5 cl de caldo de cocción de los garbanzos
1 diente de ajo.

Para decorar el plato: Chorrito de aceite de oliva, perejil fresco, pimentón dulce o pimentón picante
Ponga a remojar en agua los garbanzos en un lugar fresco durante 12 horas. Enjuáguelos, ponga en una cazuela y cubra de agua. Lleve a ebullición y cocine a fuego lento durante 1 hora. Añada la sal y continúe cocinando durante aproximadamente 30 minutos, hasta que estén blandos. Escurra el agua. Reserve una pequeña cantidad del caldo de cocción. Pele los garbanzos. Bata los garbanzos con el resto de los ingredientes para obtener una crema espesa. Realice los ajustes necesarios en la condimentación y la consistencia. Pique el perejil para decorar.

Mantequilla a las finas hierbas

100 g de mantequilla
100 g de cebollino, perejil, perifollo, estragón y berros a partes iguales.

Velocidad **Turbo (A2)**
Pique las hierbas. Añada la mantequilla ablandada cortada en dados. Mezcle para obtener una mezcla homogénea.

Variantes:

Mantequilla de anchoas: 100 g de

mantequilla, 100 g de filetes de anchoa en aceite, 1 cucharada de zumo de limón.

Mantequilla de roquefort o mantequilla con otros quesos azules: 100 g de queso roquefort y 100 g de mantequilla.

Cuchilla para plantas aromáticas (H*)

Consulte el libro de recetas incluido.

Accesorio para batidos (D*)

Nata montada:

En el vaso **(F)** con la cuchilla **(E)** y el accesorio para batidos **(D)** acoplados, vierta 20 cl de leche entera UHT (30% de grasa como mínimo), 20 g de azúcar superfina o 20 g de azúcar glasé y 1 sobre de azúcar de vainilla. Bata continuamente durante aproximadamente 30 segundos.

Consejos para obtener una nata montada firme y excelente:

- Utilice leche entera fría directamente sacada del frigorífico.
- No bata durante más de 40 segundos para evitar que se convierta en mantequilla.

Batido con helado:

100 g de helado (sabores: vainilla, fresa, pistacho, etc.), 200 ml de leche.
Bata el helado con pequeñas pulsaciones, añada la leche y vuelva a mezclar durante 20 segundos.

Batido de plátano:

200 cl de leche, 100 g de plátanos, 4 cubitos de hielo.Bata el hielo con el plátano, añada la leche y vuelva a batir durante 40 segundos.
Variantes: también puede utilizar manzanas, peras, fresas, frambuesas, etc.

Café helado:

3 cucharadas de café instantáneo, 5 cucharadas de azúcar superfina, 4 cubitos de hielo, 150 ml de leche.
Bata el hielo con pequeñas pulsaciones, añada el café instantáneo, el azúcar y la leche. Vuelva a batir durante 30 segundos.

Batido de licor:

50 ml de licor de fresa, 150 ml de leche, 4 cubitos de hielo.
Bata el hielo con pequeñas pulsaciones, añada la leche y el licor. Vuelva a batir durante 20 segundos.

Variantes: también puede usar licor de menta, granadina, maracuyá, etc.

LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato antes de limpiar el bloque motor **(B)**.
- No sumerja en agua ni enjuague el bloque motor **(B)**. Limpie el bloque motor con un paño húmedo y seque detenidamente.
- Manipule las cuchillas **(E o H*)** con cuidado, ya que están muy afiladas.
- No meta la cuchilla **(E o H*)** en remojo con los platos en el fregadero.
- Para limpiar fácilmente el vaso **(F)** después de usarlo, vierta un vaso de agua y unas gotas de lavavajillas líquido en el vaso, accione la batidora durante 5-10 segundos con la cuchilla **(E o H*)** puesta y enjuague bajo el grifo.
- Si alguna de las piezas de plástico se mancha de alimentos como zanahorias, frote con un paño impregnado en aceite de cocinar; a continuación, lave de la forma habitual.
- El vaso **(F)**, la tapadera hermética **(C)** y otros accesorios **(D*, E y H*)** pueden lavarse en la cesta superior del lavavajillas en el programa "ECONÓMICO" o "LAVADO RÁPIDO".

Almacenamiento del cable de alimentación: Enrolle el cable alrededor del aparato y colóquelo debajo de la entalla para sujetarlo **(fig. 6)**.

Almacenamiento de la cuchilla (E o H*): Guarde las cuchillas **(E y H)** en el lugar indicado de la base de almacenamiento **(I).** Coloque la tapadera hermética en **(J).**

RECICLAJE

PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA

Su aparato está diseñado para durar muchos años.
Sin embargo, cuando llegue el momento de sustituirlo, no lo tire al cubo de la basura ni a un vertedero; llévelo al centro de reciclaje (punto limpio) de su ciudad (o a un centro de recogida de residuos).

¡Piense en el medioambiente!

Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.

Llévelo a un centro de reciclaje de residuos (Punto Limpio).

DESCRIÇÃO

A. Botão Ligar/Desligar:
   A1 Velocidade lenta
   A2 Turbo
B. Bloco motor
C. Acessório de estanqueidade
D. Acessório para batidos *
E. Lâmina picadora
F. Taça
G. Eixo da taça
H. Lâmina dentada para Molokhia (especiaria árabe) *
I. Base de arrumação *
J. Tampa de protecção*

** consoante o modelo*

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia atentamente as instruções de utilização antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez: qualquer utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho está em conformidade com as regras técnicas e normas em vigor.
- Foi concebido para funcionar exclusivamente em corrente alterna. Recomendamos que, antes da primeira utilização, certifique-se que a tensão da sua rede é compatível com a tensão indicada na placa sinalética do aparelho. **Qualquer erro na ligação anula os termos da sua garantia.**
- Não coloque o aparelho em funcionamento quando estiver vazio ou com os acessórios arrumados no interior da taça.
- Não coloque nem utilize o aparelho sobre uma placa quente ou perto de uma chama (fogão).
- Deve utilizar o aparelho apenas sobre uma bancada de trabalho estável, ao abrigo de salpicos de água. Não vire o aparelho ao contrário.
- Nunca retire o acessório de estanqueidade antes da paragem completa da lâmina.
- Desligue o aparelho:
  - antes da montagem e da desmontagem,
  - em caso de anomalia durante o funcionamento,
  - antes da limpeza ou manutenção,
  - após cada utilização.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.
- Utilize uma extensão apenas após certificar-se que se encontra em perfeito estado de funcionamento.
- Os electrodomésticos não devem ser utilizados:
  - se caírem ao chão,
  - se a lâmina estiver danificada ou incompleta.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se não for utilizá-lo e antes de colocar a lâmina **(E ou H*)**.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa com qualificações semelhantes por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Mantenha o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Nunca deixe o cabo de alimentação na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, de fontes de calor ou de ângulos cortantes,.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de

alimentação ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido.

- Este produto destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. Qualquer utilização para fins profissionais, não adequada ou que não cumpra as instruções mencionadas no presente manual liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula os efeitos da garantia.
- Para sua própria segurança, utilize apenas acessórios Moulinex e peças sobressalentes concebidas para o aparelho.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- **Antes da primeira utilização,** lave os acessórios **(C, D*, E, F e H*)** com água e detergente para a loiça. Enxagúe e seque cuidadosamente. **Atenção: as lâminas são muito afiadas; manuseie os acessórios de corte (E e H*) com cuidado quando utilizar ou limpar o aparelho.**

Lâmina picadora e misturadora (lâmina E):

- Encaixe a lâmina **(E)** no eixo da taça **(G) (fig.1)**. Deite os ingredientes sem exceder o nível máximo. Coloque o acessório de estanqueidade **(C) (fig.1)**.
- Coloque o bloco motor **(B)** por cima rodando ligeiramente para posicioná-lo correctamente sobre a taça **(F) (fig. 2)**.
- Ligue o aparelho à corrente e prima o botão Ligar/Desligar **(A)** enquanto segura o bloco motor **(A)**. Pode seleccionar uma velocidade lenta **(A1)** ou uma velocidade mais rápida **(A2 Turbo)**.
- Quando terminar a operação, solte o botão Ligar/Desligar **(A1 ou A2 Turbo)**, desligue o aparelho da corrente e aguarde que a lâmina pare por completo **(E)**.
- Retire o bloco motor **(B)**, o acessório de estanqueidade **(C)** e a lâmina **(E)** para retirar a preparação.

Recomendações de utilização:

Ingredientes	Quantid. máx.	Recomendação	Tempo máx.	Velocidade recomendada
Salsa	30 g	Retire os pés	10 s	A1 ou A2
Hortelã	30 g	Retire os pés	Por impulsos	A1 ou A2
Cebolas, chalotas	200 g	Corte em pedaços	Por impulsos	A1
Alho	150 g	-	5 s	A1
Tostas	20 g	Corte em 4	15 s	A1 ou A2
Amêndoas, nozes e avelãs	100 g	Retire a casca	15 s	A2
Queijo gruyère	100 g	Corte em cubos	15 s	A2
Ovos cozidos	3	Corte ao meio	10 s	A2
Fiambre	200 g	Corte em pedaços	10 s	A2
Carne	200 g	Retire os ossos e os nervos	10 s	A2
Massas leves ou sopa	0,5 L	-	30 s	A1 ou A2
Ameixas, alperces secos	130 g	Retire os caroços	10 s	A2
Fruta cozida	300 g	-	15 s	A1

Sugestões úteis para obter melhores resultados:

Trabalhe por impulsos. Retire os restos de alimentos colados às paredes da taça (fiambre, cebola, etc.) utilizando a espátula. Espalhe-os pela taça e dê mais dois ou três impulsos. A graduação da taça leva em consideração volumes calculados com a lâmina colocada e é fornecida à título indicativo.

Lâmina para Molokhia/salsa (H) (*consoante o modelo)

- Encaixe a lâmina **(H)** no eixo da taça **(G)** **(fig. 1)**, deite as folhas de Molokhia ou salsa sem exceder o nível máximo e coloque o acessório de estanqueidade **(C)** **(fig. 1)**.
- Siga as instruções dadas para a lâmina picadora /misturadora **(E)** antes de colocar o aparelho em funcionamento.

Acessório para batidos (D) (*consoante o modelo)

- Pegue no acessório para batidos **(D)** e encaixe-o no eixo da lâmina **(E)** **(fig. 3)**.
- Encaixe a lâmina **(E)** e o acessório para batidos **(D)** no eixo da taça **(G)** **(fig. 4)**, deite os ingredientes sem exceder o nível máximo e coloque o acessório estanqueidade **(C)** **(fig. 4)**.
- Coloque o bloco motor **(B)** por cima rodando ligeiramente para posicioná-lo correctamente sobre a taça **(F)** **(fig. 5)**.
- Ligue o aparelho à corrente e prima o botão Ligar/Desligar **(A)** enquanto segura o bloco motor **(A)**. Pode seleccionar uma velocidade lenta **(A1)** ou uma velocidade mais rápida **(A2 Turbo)**.
- Quando terminar a operação, solte o botão Ligar/Desligar **(A1 ou A2 Turbo)**, desligue o aparelho da corrente e aguarde que a lâmina pare por completo **(D + E)**.
- Retire o bloco motor **(B)**, o acessório de estanqueidade **(C)** e a lâmina **(D + E)** para retirar a preparação.
- Não se esqueça de retirar o acessório para batidos **(D)** para picar e misturar.

Atenção:
Este aparelho possui um sistema de dupla segurança: o aparelho não funciona se o acessório de estanqueidade não se encontrar correctamente colocado (C). Verifique se a taça (F) e o bloco motor (B) estão correctamente posicionados, caso contrário o aparelho não funcionará.

Importante:
Para preparações líquidas, não exceda o nível máximo (0,5 L) indicado na taça (F).

RECEITAS

Lâmina picadora (E)

Maionese:
2 gemas - 1 colher de sopa de mostarda - 2 colheres de sopa de água - 1 colher de sopa de vinagre - 200 ml de óleo - sal e pimenta.
Velocidade Turbo (A2)
É importante que todos os ingredientes estejam à mesma temperatura antes de iniciar a preparação.
Deite todos os ingredientes e apenas 2 colheres de sopa de óleo na taça **(F)** com a lâmina encaixada **(E ou H*)**. Misture grosseiramente premindo durante 15 segundos. Adicione o óleo em três fases enquanto prime durante 10 segundos de cada vez.

Sugestão de receita: Maionese sem mostarda.
Siga os passos atrás indicados substituindo a mostarda e a água por 2 colheres de sopa de sumo de limão.

Massa de crepes (rende até 0,5 L):
Deite 100 g de farinha, 2 ovos, 1/4 de litro de leite, 1 colher de sopa de óleo e uma pitada de sal na taça **(F)** com a lâmina picadora encaixada **(E ou H*)**.
Bata durante cerca de 15 a 20 segundos até obter uma massa homogénea.

Massa de waffles (rende até 0,5 L para 15 waffles):
Misture 5 g de fermento de padeiro com um pouco de água morna. Deite na taça **(F)** com a lâmina picadora encaixada **(E ou H*)**: 130 g de farinha, 2 ovos, 20 cl de leite, 60 g de manteiga amolecida e 1 colher de sopa de açúcar baunilhado. Bata durante cerca de 15 a 20 segundos até obter uma massa homogénea. Deixe repousar durante 1 hora.

Pesto de manjericão (para 4 pessoas):
20 g de pinhões - 2 dentes de alho -
1 ramo de manjericão (50 g) - 1 colher de sopa de avelãs moídas - 75 g de azeite
40 g de queijo parmesão (ralado), Sal.
Grelhe os pinhões numa frigideira sem óleo e reserve. Pique finamente, por vários impulsos, as folhas de manjericão na velocidade lenta **(A1)**. Descole a preparação das paredes da taça e pique novamente. Deite na picadora os pinhões, as avelãs moídas, os alhos cortados ao meio, o sal e o óleo. Pique durante 20 segundos na velocidade Turbo **(A2)**. Por fim, adicione o queijo parmesão ralado e pique durante mais 10 segundos na velocidade Turbo **(A2)** até obter uma textura fina.

Cacik (para 4 pessoas):
1 pepino - 2 dentes de alho - Hortelã fresca - 10 cl de azeite - 1 iogurte -
Sal e pimenta.
Corte o pepino ao meio na vertical. Retire as sementes e corte o pepino em cubos. Tempere os cubos de pepino com sal e deixe-os escorrer durante 15 minutos. Pique o alho e a hortelã. Adicione o iogurte e o azeite. Misture até obter uma textura espessa. Tempere com sal e pimenta. Numa taça, adicione os cubos de pepino à mistura. Guarde no frigorífico e sirva frio.

Hummus bi tahini (puré de grão-de-bico com sésamo, para 4 pessoas):
100 g de grão-de-bico seco - 1 colher de café de sal - 5 cl de tahini - 5 cl de sumo de limão - 5 cl de água da cozedura do grão-de-bico - 1 dente de alho.
Para decorar: 1 fio de azeite, salsa fresca, paprica ou pimenta-de-caiena
Deixe o grão-de-bico de molho em água num local fresco durante cerca de 12 horas. Escorra os grãos e coloque-os num tacho, cobertos com água. Leve a ferver e deixe cozer em lume brando durante 1 hora. Adicione o sal e deixe cozer durante mais 30 minutos, aproximadamente, até que os grãos fiquem tenros. Escorra-os e reserve um pouco da água de cozedura. Retire a pele aos grãos. Pique os grãos com os outros ingredientes até obter um creme espesso. Rectifique os temperos e a consistência conforme necessário. Pique a salsa e polvilhe.

Manteiga de ervas finas:
100 g de manteiga - 100 g de cebolinho, salsa, cerefólio, estragão e agrião em partes iguais.
Velocidade **Turbo (A2)**
Pique as ervas. Adicione a manteiga amolecida cortada em cubos. Pique até obter uma mistura homogénea.

Variantes:
Manteiga de anchovas: 100 g de manteiga, 100 g de filetes de anchova em óleo, 1 colher de sopa de sumo de limão.
Manteiga de queijo Roquefort ou manteiga com outros queijos azuis: 100 g de Roquefort e 100 g de manteiga.

Lâmina para Molokhia (H*)

Ver livro de receitas incluído.

Acessório para batidos (D*)

Chantilly:
Na taça **(F)** equipada com a lâmina **(E)** e o acessório para batidos **(D)**, deite 20 cl de natas líquidas UHT (mínimo de 30% de matéria gorda), 20 g de açúcar em pó ou 20 g de icing sugar e 1 saqueta de açúcar baunilhado. Bata sem parar durante cerca de 30 segundos.

Sugestões para um chantilly delicioso e firme:
- Utilize natas líquidas bem frias, tiradas do frigorífico no momento.

- Não bata durante mais de 40 segundos ou poderá obter manteiga.

Batido com gelado:
100 g de gelado (sabores: baunilha, morango, pistácio, etc.), 200 ml de leite.
Bata o gelado por impulsos, adicione o leite e bata novamente durante 20 segundos.

Batido de banana:
200 ml de leite, 100 g de bananas, 4 cubos de gelo pequenos.
Bata o gelo com as bananas, adicione o leite e bata novamente durante 40 segundos.
Variantes: pode também utilizar maçãs, peras, morangos, framboesas, etc.

Iced coffee:
3 colheres de café de café solúvel, 5 colheres de café de açúcar em pó, 4 cubos de gelo pequenos, 150 ml de leite.
Bata o gelo por impulsos e depois adicione o café solúvel, o açúcar e o leite. Bata novamente durante 30 segundos.

Batido de xarope de frutos:
50 ml de xarope de morango, 150 ml de leite, 4 cubos de gelo pequenos.
Bata o gelo por impulsos e depois adicione o leite e o xarope. Bata novamente durante 20 segundos.
Variantes: pode também utilizar xarope de hortelã, romã, maracujá, etc.

LIMPEZA

- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de limpar o bloco motor **(B)**.
- Nunca mergulhe nem passe por água o bloco motor **(B)**. Limpe o bloco motor com um pano húmido e seque-o com cuidado.
- **Manuseie as lâminas (E ou H*) com cuidado, pois são muito afiadas.**
- **Não deixe a lâmina (E ou H*) mergulhada em água com os pratos no lava-loiça**.
- Para uma fácil limpeza da taça **(F)** após a utilização, deite um copo de água e umas gotas de detergente da loiça na taça, ligue o aparelho durante 5 a 10 segundos com a lâmina encaixada **(E ou H*)** e depois passe por água corrente.
- Caso alguma peça de plástico fique manchada por alimentos como cenouras, esfregue com um pano impregnado de óleo alimentar e depois limpe como habitualmente.
- A taça **(F)**, o acessório de estanqueidade **(C)** e outros acessórios **(D*, E e H*)** podem ser lavados na máquina de lavar loiça e podem ser colocados no cesto superior , no programa "ECONÓMICO" ou "LAVAGEM RÁPIDA".

Arrumação do cabo de alimentação:
Enrole o cabo à volta do aparelho e encaixe-o na patilha prevista para o efeito **(fig. 6)**.

Arrumação da lâmina (E ou H*):
Guarde as lâminas **(E e H)** no compartimento de arrumação previsto para o efeito **(I)**. Coloque a tampa no seu lugar **(J)**.

RECICLAGEM

PRODUTOS ELÉCTRICOS OU ELECTRÓNICOS EM FIM DE VIDA

Este aparelho foi concebido para durar muitos anos.
Contudo, quando chegar o momento de substituí-lo, não o deite no lixo comum ou num aterro. Coloque-o num ponto de recolha de resíduos local.

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A. Κουμπί λειτουργίας:ON/OFF:
- **A1** Αργή ταχύτητα
- **A2** Turbo

B. Κεντρική μονάδα
C. Δίσκος στεγανοποίησης
D. Εξάρτημα μιλκσέικ *
E. Λεπίδα κοπής
F. Μπολ
G. Άξονας του μπολ
H. Οδοντωτή λεπίδα *
I. Βάση αποθήκευσης *
J. Προστατευτικό καπάκι *

** ανάλογα με το μοντέλο*

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται προς χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή ακολουθούν πρότερες οδηγίες που αφορούν τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Η παρούσα συσκευή συμμορφώνεται με τους τεχνικούς κανονισμούς και τα ισχύοντα πρότυπα.
- Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα. Πριν από την πρώτη χρήση, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται πάνω στην ετικέτα στοιχείων της συσκευής. **Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.**
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ενώ είναι άδεια, ούτε και όταν είναι όλα τα εξαρτήματα αποθηκευμένα μέσα στο μπολ.
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστή πλάκα ή κοντά σε φλόγα (εστία κουζίνας με αέριο).
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο πάνω σε μια σταθερή επιφάνεια, μακριά από ριπές νερού. Μην την αναποδογυρίζετε.
- Ποτέ μην αφαιρείτε τον δίσκο στεγανοποίησης προτού σταματήσει εντελώς η λεπίδα.
- Πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα:
  - πριν από τη συναρμολόγηση και την αποσυναρμολόγηση,
  - εάν παρουσιαστεί σφάλμα κατά τη λειτουργία,
  - πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση,
  - μετά από τη χρήση.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε μπαλαντέζα παρά μόνο αφού βεβαιωθείτε ότι είναι σε εξαιρετική κατάσταση.
- Μια ηλεκτρική συσκευή οικιακής χρήσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται:
  - εάν έχει υποστεί πτώση στο έδαφος,
  - εάν η λεπίδα έχει φθαρεί ή είναι ελλιπής.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα εάν πρόκειται να παραμείνει χωρίς επιτήρηση και πριν από την τοποθέτηση της λεπίδας **(E ή H*)**.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από την

κατασκευάστρια εταιρεία, το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση της κατασκευάστριας εταιρείας ή έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος ατυχήματος.

- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται σε σημείο προσβάσιμο σε παιδιά.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει ποτέ να βρίσκεται κοντά ή να έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής, κοντά σε πηγή θερμότητας ή επάνω σε αιχμηρή γωνία.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση. Η εγγύηση και η ευθύνη του κατασκευαστή δεν ισχύουν σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των οδηγιών που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Για την ασφάλειά σας, να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά Moulinex που είναι κατάλληλα για τη συσκευή σας.

ΧΡΗΣΗ

- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα εξαρτήματα **(C, D*, E, F& H*)** με σαπουνάδα και νερό. Ξεπλύνετε και σκουπίστε τα καλά. Προσοχή: οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές, να χειρίζεστε τα κοφτερά εξαρτήματα **(E & H*)** με προσοχή κατά τη χρήση ή τον καθαρισμό της συσκευής σας.

Ψιλοκόψιμο και Ανάμειξη (λεπίδα E)

- Τοποθετήστε τη λεπίδα **(E)** πάνω στον άξονα του μπολ **(G)** **(εικ. 1)**, προσθέστε τα συστατικά φροντίζοντας να μην υπερβείτε ποτέ τη μέγιστη στάθμη και τοποθετήστε τον δίσκο στεγανοποίησης **(C)** **(εικ. 1)**.
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα **(B)** πάνω στο ανωτέρω σύστημα περιστρέφοντάς το ελαφρώς ώστε να τοποθετηθεί σωστά πάνω στο μπολ **(F)** **(εικ. 2)**.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και πατήστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας **(A)**, κρατώντας τη συσκευή στο επίπεδο της κεντρικής μονάδας **(A)**. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της αργής ταχύτητας **(A1)** ή της πιο γρήγορης ταχύτητας **(A2 Turbo)**.
- Στο τέλος της επεξεργασίας, απελευθερώστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας **(A1 ή A2 Turbo)**, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε έως ότου να σταματήσει πλήρως η λεπίδα **(E)**.
- Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα **(B)**, τον δίσκο στεγανοποίησης **(C)** και τη λεπίδα **(E)** ώστε να αδειάσετε το μείγμα.

Συμβουλές χρήσης:

Συστατικά	Μέγιστη ποσότητα	Σύσταση	Μέγιστος χρόνος	Συνιστώμενο κουμπί λειτουργίας
Μαϊντανός	30 γρ.	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	10 δευτ.	A1 ή A2
Μέντα	30 γρ.	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	Με σύντομες πιέσεις	A1 ή A2
Κρεμμύδια, ξηρά ή φρέσκα	200 γρ.	Κόψτε τα σε κομμάτια	Με σύντομες πιέσεις	A1
Σκόρδο	150 γρ.	-	5 δευτ.	A1
Φρυγανιές	20 γρ.	Σπάστε τις στα 4	15 δευτ.	A1 ή A2
Αμύγδαλα, καρύδια, φουντούκια	100 γρ.	Αφαιρέστε τα τσόφλια	15 δευτ.	A2
Γραβιέρα	100 g	Κόψτε τη σε κύβους	15 δευτ.	A2
Βραστό αυγό	3	Κόψτε το στα 2	10 δευτ.	A2
Βραστό ζαμπόν	200 γρ.	Κόψτε το σε κομμάτια	10 δευτ.	A2
Κρέας για κιμά	200 g	Αφαιρέστε τα κόκαλα και τους χόνδρους	10 δευτ.	A2
Ελαφριές ζύμες ή ζωμός	0,5 λ.	-	30 δευτ.	A1 ή A2
Αποξηραμένα σύκα ή βερίκοκα	130 γρ.	Αφαιρέστε τα κουκούτσια	10 δευτ.	A2
Κομπόστα	300 γρ.	-	15 δευτ.	A1

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα:

Να χειρίζεστε τη συσκευή με διακεκομμένες πιέσεις. Εάν παραμείνουν κομμάτια τροφών κολλημένα στο τοίχωμα του μπολ (ζαμπόν, κρεμμύδια...), ξεκολλήστε τα με τη βοήθεια μιας σπάτουλας. Διαχωρίστε τις τροφές μέσα στο μπολ και εκτελέστε 2 ή 3 επιπλέον πιέσεις στο κουμπί λειτουργίας. Οι διαβαθμίσεις του μπολ αφορούν την ποσότητα που υπολογίζεται με τη λεπίδα τοποθετημένη στη θέση της, και παρέχονται ενδεικτικά και μόνο.

Οδοντωτή λεπίδα H
(*ανάλογα με το μοντέλο)

- Τοποθετήστε τη λεπίδα **(H)** πάνω στον άξονα του μπολ **(G) (εικ. 1)**, προσθέστε τα φύλλα μολόχας ή μαϊντανού φροντίζοντας να μην υπερβείτε ποτέ τη μέγιστη στάθμη και τοποθετήστε τον δίσκο στεγανοποίησης **(C) (εικ. 1)**.
- Επαναλάβετε τις οδηγίες που παρέχονται για τη λεπίδα ψιλοκοψίματος/ανάμειξης **(E)** έως την έναρξη λειτουργίας της συσκευής.

Εξάρτημα μιλκσέικ D
(*ανάλογα με το μοντέλο)

- Προσαρμόστε το εξάρτημα μιλκσέικ **(D)** πάνω στον άξονα της λεπίδας **(E)** **(εικ. 3)**.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα **(E)** μαζί με το εξάρτημα μιλκσέικ **(D)** πάνω στον

άξονα του μπολ **(G) (εικ. 4)**, προσθέστε τα συστατικά φροντίζοντας να μην υπερβείτε ποτέ τη μέγιστη στάθμη και τοποθετήστε τον δίσκο στεγανοποίησης **(C) (εικ. 4)**.
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (B) πάνω στο ανωτέρω σύστημα περιστρέφοντάς το ελαφρώς ώστε να τοποθετηθεί σωστά πάνω στο μπολ **(F) (εικ. 5)**.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και πατήστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας **(A)**, κρατώντας τη συσκευή στο επίπεδο της κεντρικής μονάδας **(B)**. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της αργής ταχύτητας **(A1)** ή της πιο γρήγορης ταχύτητας **(A2 Turbo)**.
- Στο τέλος της επεξεργασίας, απελευθερώστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας **(A1 ή A2 Turbo)**, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε έως ότου να σταματήσει πλήρως η λεπίδα **(D + E)**.
- Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα (B), τον δίσκο στεγανοποίησης **(C)** και τη λεπίδα **(D + E)** ώστε να αδειάσετε το μείγμα.
- Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε το εξάρτημα μιλκσέικ **(D)** για να γίνει επαναφορά στις λειτουργίες ψιλοκοψίματος και ανάμειξης.

Προσοχή:
Η συσκευή διαθέτει διπλή ασφάλεια: δεν τίθεται σε λειτουργία χωρίς την παρουσία του δίσκου στεγανοποίησης (C). Βεβαιωθείτε ότι το μπολ (F) και η κεντρική μονάδα (B) έχουν τοποθετηθεί σωστά κατά την έναρξη λειτουργίας, ειδάλλως η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.

Σημαντικό:
Για υγρά μείγματα, μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη. (0,5 λ.) που υποδεικνύεται πάνω στο μπολ (F).

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Λεπίδα ψιλοκοψίματος (E4)

Μαγιονέζα
2 κρόκοι αυγών - 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα - 2 κουταλιές της σούπας νερό - 1 κουταλιά της σούπας ξίδι - 200 ml λάδι - αλάτι, πιπέρι.
Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα **Turbo (A2)** Πρέπει να φροντίσετε ώστε όλα τα συστατικά να βρίσκονται στην ίδια θερμοκρασία προτού ξεκινήσετε την επεξεργασία των τροφών. Μέσα στο μπολ **(F)** με λεπίδα **(E ή H*)**, τοποθετήστε όλα τα συστατικά και μόνο 2 κουταλιές της σούπας λάδι. Αναμείξτε το μείγμα θέτοντας τη συσκευή σε λειτουργία για 15 δευτερόλεπτα. Προσθέστε το λάδι σε 3 δόσεις θέτοντας τη συσκευή σε λειτουργία για 10 δευτερόλεπτα μετά από κάθε δόση.

Πρόταση συνταγής:
Μαγιονέζα χωρίς μουστάρδα: Ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία αντικαθιστώντας τη μουστάρδα με 2 κουταλιές της σούπας χυμό λεμονιού.

Ζύμη για κρέπες (για 0,5 λ. ζύμης)
Προσθέστε 100 γρ. αλεύρι, 2 αυγά, 1/4 του λίτρου γάλα, 1 κουταλιά της σούπας λάδι και μία πρέζα αλάτι μέσα στο μπολ **(F)** που διαθέτει λεπίδα ψιλοκοψίματος **(E ή H*)**.
Αναμείξτε με τη συσκευή έως ότου να γίνει ομοιογενής η ζύμη, 15 έως 20 δευτερόλεπτα περίπου.

Ζύμη για κρέπες (για 0,5 λ. ζύμης ή 15 κρέπες περίπου)
Διαλύστε 5 γρ. μαγιάς σε μικρή ποσότητα χλιαρού νερού. Προσθέστε το μείγμα μέσα στο μπολ **(F)** που διαθέτει λεπίδα ψιλοκοψίματος **(E ή H*)**: 130 γρ. αλεύρι, 2 αυγά, 20 cl γάλα, 60 γρ. λιωμένο βούτυρο και 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη βανίλια. Αναμείξτε με τη συσκευή έως ότου να γίνει λεία η ζύμη, 15 έως 20 δευτερόλεπτα περίπου. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα.

Πέστο με βασιλικό (για 4 άτομα)
20 γρ. κουκουνάρι– 2 σκελίδες σκόρδο– 1 ματσάκι (50 γρ.) βασιλικό– 1 κουταλιά της σούπας φουντούκια σε σκόνη– 75 γρ. Ελαιόλαδο–
40 γρ. παρμεζάνα σε σκόνη, αλάτι.

Τηγανίστε τα κουκουνάρια σε ένα τηγάνι χωρίς λάδι και αφήστε τα σε

ένα πιάτο. Ψιλοκόψτε σε αργή ταχύτητα **(A1)** τα φύλλα βασιλικού, εκτελώντας πολλαπλές διακεκομμένες πιέσεις. Εάν κολλήσουν κομμάτια βασιλικού στα τοιχώματα, ξεκολλήστε τα και εκτελέστε μερικές ακόμα διακεκομμένες πιέσεις. Προσθέστε τα κουκουνάρια, τα φουντούκια σε σκόνη, το σκόρδο κομμένο στα δύο, το αλάτι και το λάδι μέσα στον κόπτη. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα **Turbo (A2)**. Τέλος, προσθέστε την παρμεζάνα σε σκόνη και αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα επιπλέον στην ταχύτητα Turbo **(A2)** ώστε να ενισχυθεί η λεπτότητα της υφής της σάλτσας.

Τζατζίκι (για 4 άτομα)
1 αγγούρι– 2 σκελίδες σκόρδο– Φρέσκια μέντα– 10 cl ελαιόλαδο–
1 γιαούρτι– Αλάτι και πιπέρι.

Κόψτε το αγγούρι κατά μήκος σε δύο κομμάτια. Αφαιρέστε τους σπόρους και ψιλοκόψτε το αγγούρι σε μικρά κομμάτια. Αλατίστε τα κομμάτια και αφήστε τα να στραγγίξουν για 15 λεπτά. Ψιλοκόψτε με τη συσκευή το σκόρδο και τη μέντα. Προσθέστε το γιαούρτι και το ελαιόλαδο. Αναμείξτε τα για να γίνει κρεμώδες το μείγμα. Αλατίστε και πιπερώστε. Σε ένα μπολ, προσθέστε τα κομμάτια αγγουριού στο μείγμα. Τοποθετήστε το μπολ στο ψυγείο. Σερβίρεται κρύο.

Χούμους με ταχίνι (πουρές από ρεβίθια με σουσάμι για 4 άτομα)
100 γρ. ξηρά ρεβίθια - 1 κουταλάκι του καφέ αλάτι– 5 cl ταχίνι– 5 cl χυμό λεμονιού– 5 cl ζωμό από το μαγείρεμα των ρεβιθιών– 1 σκελίδα σκόρδο.

Για διακόσμηση του πιάτου: Λίγο ελαιόλαδο, φρέσκο μαϊντανό, πάπρικα ή πιπεριά καγιέν Αφήστε τα ρεβίθια να μουλιάσουν σε κρύο περιβάλλον για 12 ώρες. Ξεπλύνετε, τοποθετήστε τα σε μια χύτρα και καλύψτε τα με νερό. Βράστε τα και αφήστε τα να ψηθούν σε χαμηλή φωτιά για 1 ώρα. Προσθέστε το αλάτι και συνεχίστε το μαγείρεμα για περίπου 30 λεπτά έως ότου να γίνουν μαλακά τα ρεβίθια. Στραγγίξτε τα και κρατήστε λίγο από τον ζωμό τους. Ξεφλουδίστε τα ρεβίθια. Αναμείξτε τα ρεβίθια με τα υπόλοιπα συστατικά μέχρι να γίνει κρεμώδες το μείγμα. Προσαρμόστε τη γεύση και τη σύσταση εάν χρειαστεί. Ψιλοκόψτε τον μαϊντανό και γαρνίρετε το μείγμα.

Βούτυρο με αρωματικά βότανα
100 γρ. βούτυρο, 100 γρ. μείγματος από ίση ποσότητα σχοινόπρασου, μαϊντανού, φραγκομαϊντανού, εστραγκόν, κάρδαμου.

Ταχύτητα Turbo (A2).
Ψιλοκόψτε τα αρωματικά βότανα με τη συσκευή. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο σε κομμάτια. Αναμείξτε έως ότου το μείγμα γίνει ομοιόμορφο.

Παραλλαγές:
Βούτυρο με αντζούγιες: 100 γρ. βούτυρο, 100 γρ. φιλέτα αντσούγιας σε λάδι, 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού.
Βούτυρο με ροκφόρ ή άλλα μπλε τυριά: 100 γρ. ροκφόρ και 100 γρ. βούτυρο.

Οδοντωτή λεπίδα (H*)

Δείτε το παρεχόμενο βιβλιαράκι συνταγών.

Εξάρτημα μιλκσέικ (D*)

Σαντιγί
Μέσα στο μπολ **(F)** που διαθέτει λεπίδα **(E)** και το εξάρτημα μιλκσέικ **(D)**, προσθέστε 20 cl κρέμα γάλακτος αποστειρωμένη σε πολύ υψηλή θερμοκρασία (UHT) (30 % λιπαρά κατ'ελάχ.), 20 γρ. ζάχαρη ή 20 γρ. ζάχαρη άχνη και 1 φακελάκι ζάχαρη βανίλια. Θέστε τη συσκευή σε συνεχόμενη λειτουργία για περίπου 30 δευτερόλεπτα.

Συμβουλές για επίτευξη εξαιρετικής σφιχτής κρέμας σαντιγί:
- Χρησιμοποιήστε την κρέμα γάλακτος ενώ είναι πολύ κρύα αμέσως μόλις τη βγάλετε από το ψυγείο.
- Μην αναμείξετε για περισσότερο από 40 δευτερόλεπτα, καθώς τότε το μείγμα θα γίνει βούτυρο.

Μιλκσέικ με παγωτό
100 γρ. παγωτό (γεύσεις: βανίλια, φράουλα, φιστίκι...), 200 ml γάλα.
Αναμείξτε το παγωτό με διακεκομμένες πιέσεις και κατόπιν προσθέστε το γάλα και αναμείξτε εκ νέου για 20 δευτερόλεπτα.

Μιλκσέικ μπανάνα
200 ml γάλα, 100 γρ. μπανάνα, 4 μικρά παγάκια. Αναμείξτε τα παγάκια και την μπανάνα και κατόπιν προσθέστε το γάλα και αναμείξτε εκ νέου για 40 δευτερόλεπτα. Παραλλαγές: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας μήλα, αχλάδια, φράουλες, σμέουρα...

Καφές φραπέ
3 κουταλάκια στιγμιαίος καφές, 5 κουταλάκι του καφέ ζάχαρη, 4 μικρά παγάκια, 150 ml γάλα.
Αναμείξτε τα παγάκια με διακεκομμένες πιέσεις και κατόπιν προσθέστε τον στιγμιαίο καφέ, τη ζάχαρη και το γάλα. Αναμείξτε εκ νέου για 30 δευτερόλεπτα.

Μιλκσέικ με σιρόπι φρούτων
50 ml σιρόπι φράουλας, 150 ml γάλα, 4 μικρά παγάκια.
Αναμείξτε τα παγάκια με διακεκομμένες πιέσεις και κατόπιν προσθέστε το γάλα και το σιρόπι. Αναμείξτε εκ νέου για 20 δευτερόλεπτα. **Παραλλαγές:** μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σιρόπι μέντας, γρεναδίνης, φρούτων του πάθους...

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού καθαρίσετε την κεντρική μονάδα **(B)**.
- Μη βυθίζετε ποτέ σε νερό ή βρέχετε με νερό την κεντρική μονάδα **(B)**. Καθαρίστε την κεντρική μονάδα με ένα βρεγμένο πανί και να σκουπίστε τη καλά.
- Να χειρίζεστε τις λεπίδες **(E ή H*)** με προσοχή, καθώς είναι εξαιρετικά αιχμηρές.
- Μην αφήνετε τη λεπίδα **(E ή H*)** να μουλιάσει μαζί με τα πιατικά στον νεροχύτη.
- Για να είναι πιο εύκολος ο καθαρισμός του μπολ **(F)** μετά από τη χρήση, ρίξτε 1 ποτήρι νερό και μερικές σταγόνες υγρού πιάτων μέσα στο μπολ και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή για 5 έως 10 δευτερόλεπτα με τη λεπίδα **(E ή H*)**. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε με νερό βρύσης.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τροφές όπως τα καρότα, τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.
- Το μπολ **(F)**, ο δίσκος στεγανοποίησης **(C)** και όλα τα εξαρτήματα **(D*, E και H*)** μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι στο πρόγραμμα «ECO» ή «ΛΙΓΟ ΛΕΡΩΜΕΝΑ».

Φύλαξη του καλωδίου: Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από την κεντρική μονάδα και περάστε το μέσα από την εγκοπή που προβλέπεται για αυτόν τον σκοπό ώστε να ασφαλίσει **(εικ. 6)**.

Φύλαξη των λεπίδων (E ή H*): Φυλάξτε τις λεπίδες **(E & H)** μέσα στις θέσεις που προβλέπονται για αυτόν τον σκοπό μέσα στη βάση φύλαξης **(I)**. Τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι **(J)**.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ Ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ

Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί για πολύχρονη λειτουργία.
Εντούτοις, όταν αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, μην την πετάξετε στον κάδο απορριμμάτων σας ή στα σκουπίδια, αλλά προσκομίστε τη στο κέντρο διαλογής της περιοχής σας (ή σε ένα κέντρο διάθεσης απορριμμάτων ανάλογα με την περίπτωση).



Συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

Προσκομίστε τη σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

คำอธิบาย

A. ปุ่มเปิดปิด
  A1 ความเร็วต่ำ
  A2 เทอร์โบ
B. ตัวเครื่องมอเตอร์
C. ฝาปิดผนึก
D. อุปกรณ์เสริมสำหรับการปั่นเครื่องดื่ม *
E. ใบมีดตัด
F. โถ
G. แกนหมุนโถ
H. ใบมีดหัวลิ้วเคียวที่มีลักษณะคล้ายฟันเลื่อย *
I. ฐานที่เก็บ *
J. ฝาปิด *

* ที่กำหนดในแต่ละรุ่น

คู่มือการใช้งานเพื่อความปลอดภัย

- อ่านคู่มือการใช้งานสำหรับการใช้งานอย่างระมัดระวังก่อนที่จะใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าในครั้งแรก ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบในเหตุการณ์ต่างๆ จากการใช้งานที่ไม่ได้ทำตามคู่มือการใช้งานน
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้รับการออกแบบในการใช้โดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความผิดปกติทางร่างกาย การรับรู้หรือทางด้านจิตใจ หรือโดยบุคคลที่ไม่มีความหรือประสบการณ์มาก่อน ยกเว้นบุคคลที่ได้รับคำแนะนำหรืออ่านคู่มือการใช้งานอื่นๆ ก่อนหน้านี้ซึ่งเกี่ยวข้องกับการใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า จากผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับความปลอดภัย ห้ามเด็กเล่นอุปกรณ์ไฟฟ้านี้
- อุปกรณ์ไฟฟ้านี้ผลิตตามความสามารถในการใช้งานตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับ
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบในการทำงานด้วยการทำให้เกิดความแตกต่างในปัจจุบันเท่านั้น ก่อนที่จะใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ในครั้งแรกควรตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าจากเครือข่ายหลักของคุณว่าสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าที่เต้าเสียบไฟฟ้ากับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ **ความผิดพลาดต่างๆ ในการเสียบปลั๊กไฟจะถือว่าการรับประกันของคุณสิ้นสุดลง**
- ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เมื่อไม่มีการลวมภาชนะครอบหรืออุปกรณ์เสริมลงในโถ
- ห้ามวางหรือใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ในบริเวณที่มีความร้อนหรือใกล้เคียงกับบริเวณที่มีการเกิดเปลวไฟ (เตาแก๊ส)
- การใช้งานต้องมีการใช้บนพื้นที่มีความมั่นคง และห่างจากการถูกน้ำ ห้ามทำการพลิกเครื่องใช้ไฟฟ้านี้
- ห้ามถอดฝาปิดผนึกจนกว่าใบมีดหยุดหมุนอย่างสมบูรณ์
- การถอดปลั๊กไฟเครื่องใช้ไฟฟ้า
  - ก่อนที่จะทำการประกอบหรือถอดแยกส่วน
  - ถ้าหากว่าเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ตกลงพื้นในระหว่างการใช้งาน
  - ก่อนทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา
  - หลังการใช้งาน
- ห้ามถอดปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้โดยการดึงที่สายไฟ
- ใช้งานนานมากขึ้นหลังจากที่ได้ตรวจสอบว่าเครื่องใช้ไฟฟ้ามีการทำงานได้ตามปกติ
- เครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวเรือนต้องไม่มีการใช้งานเมื่อ
  - ถ้าตกลงพื้น
  - ถ้าใบมีดเสียหายหรือไม่สมบูรณ์
- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าถ้าคุณไม่มีการใช้งานอีกและก่อนที่จะทำการประกอบใบมีด **(E หรือ H*)**
- ถ้าสายไฟเกิดความเสียหาย ต้องมีการเปลี่ยนโดยผู้ผลิตศูนย์บริการหลังการขายหรือบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่จะเกิดขึ้นทั้งหมด
- เก็บสายไฟให้ห่างจากมือเด็ก
- สายไฟต้องไม่วางไว้ใกล้หรือติดอยู่กับส่วนใดส่วนหนึ่งที่มีความร้อนของเครื่องใช้ไฟฟ้า แหล่งกำเนิดความร้อนหรือมุมที่แหลมคม
- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ไฟฟ้า สายไฟหรือปลั๊กลงในน้ำหรือในของเหลวต่างๆ
- สินค้านี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้ภายในประเทศเท่านั้น ในเหตุการณ์ของการใช้งานทางการค้าต่างๆ การใช้งานที่ไม่เหมาะสมหรือละเลยในการทำตามคู่มือในการใช้งานผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบและรับประกันจะสิ้นสุดลง
- เพื่อความปลอดภัยของตัวท่านเอง ใช้อุปกรณ์เสริมและอะไหล่ของ Moulinex ที่ได้รับการออกแบบสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าเท่านั้น

ก่อนการใช้งานในครั้งแรก

- **ก่อนการใช้งานในครั้งแรก** ล้างอุปกรณ์เสริม (C, D*, E, F และ H*) ด้วยน้ำสบู่ เทและทำให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
  ให้ความสนใจ: ใบมีดมีความคมอย่างมาก
  ใช้อุปกรณ์เสริมที่ใช้สำหรับการตัด (E และ H*)
  ด้วยความระมัดระวังเมื่อใช้หรือทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้า

การหั่นและการปั่น (ใบมีด E)

- การใส่ใบมีด (E) บนโถที่หมุนได้ (G) (**รูปภาพที่ 1**) เทส่วนผสมโดยต้องไม่เกินระดับสูงสุดที่กำหนด ปิดฝาผนึกบน (C) (**รูปภาพที่ 1**)
- วางตัวเครื่องมอเตอร์ (B) ไว้ด้านบนสุดโดยค่อยๆ หมุนไปยังตำแหน่งที่ถูกต้องบนโถ (F) (**รูปภาพที่ 2**)
- เสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าแล้วกดปุ่ม เปิด/ปิด (A) ในขณะเดียวกันจับตัวเครื่องมอเตอร์ไว้ (A) คุณอาจจะเลือกความเร็วในระดับต่ำ (A1) หรือความเร็วในระดับสูง (**A2 เทอร์โบ**)
- เมื่อสิ้นสุดการจัดเตรียม ปล่อยปุ่มเปิด/ปิด (**A1 หรือ A2 เทอร์โบ**) ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าและรอจนกระทั่งใบมีดหยุดหมุนโดยสมบูรณ์ (E)
- ถอดตัวเครื่องมอเตอร์ (B) ฝาปิดผนึก (C) และใบมีด (E) เพื่อเทส่วนผสมออก

คำแนะนำสำหรับการใช้งาน

ส่วนผสม	ปริมาณสูงสุด	คำแนะนำ	ระยะเวลาสูงสุด	คำแนะนำ ในการเริ่มใช้เครื่อง
พาสลี่	30 กรัม	แยกก้าน	10 วินาที	A1 หรือ A2
มินต์	30 กรัม	แยกก้าน	โดยปั่นเป็นจังหวะ	A1 หรือ A2
หัวหอม หอม	200 กรัม	หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ	โดยปั่นเป็นจังหวะ	A1
กระเทียม	150 กรัม	-	5 วินาที	A1
ขนมปังปิ้ง	20 กรัม	หนึ่งในสี่ส่วน	15 วินาที	A1 หรือ A2
อัลมอนด์ ถั่ว ฮาเซลนัท	100 กรัม	ปลอกเปลือก	15 วินาที	A2
ชีสสวิส	100 กรัม	หั่นเป็นลูกเต๋า	15 วินาที	A2
ไข่ต้ม	3	ผ่าครึ่ง	10 วินาที	A2
แฮมต้ม	200 กรัม	หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ	10 วินาที	A2
สเต็คเนื้อวัว	200 กรัม	แยกกระดูกและกระดูกอ่อนออก	10 วินาที	A2
ขนมปังแบบเบาหรือซุป	0,5 ลิตร	-	30 วินาที	A1 หรือ A2
ลูกพรุนแห้ง แอพริคอทแห้ง	130 กรัม	แยกเอาเมล็ดออก	10 วินาที	A2
ผลไม้เชื่อม	300 กรัม	-	15 วินาที	A1

เทคนิคที่เป็นประโยชน์เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

การใช้งานเป็นจังหวะจะช่วยให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีกว่า เอาอาหารต่างๆ ที่ติดอยู่ด้านข้างของโถออก (แฮม หัวหอม เป็นต้น) โดยใช้ไม้พาย กวนให้กระจายทั่วโถและปั่นเป็นจังหวะสองหรือสามครั้ง ระดับวัดของโถใช้ในการพิจารณาถึงปริมาณที่ได้รับการวัดด้วยใบมีดที่เสียบอยู่กับตัวเครื่องและได้รับการจัดเตรียมสำหรับข้อมูลทางวัตถุประสงค์เท่านั้น

ใบมีดมัวตัวเคีย/พลาสติ H
* ที่กำหนดในแต่ละรุ่น

- วางใบมีด (H) บนโถที่หมุน (G) **(รูปภาพที่1)** เพิ่มมัวตัวเคียหรือใบพลาสติโดยต้องไม่เกินระดับสูงสุดและปิดฝาผนึกบน (C) **(รูปภาพที่ 1)**
- ทำตามคู่มือการใช้งานที่ได้รับสำหรับใบมีดหั่น/ปั่น (E) แล้วเปิดสวิทช์เครื่องใช้ไฟฟ้า

อุปกรณ์เสริมสำหรับการปั่นเครื่องดื่ม D
* ที่กำหนดในแต่ละรุ่น

- ประกอบอุปกรณ์สำหรับการปั่นเครื่องดื่ม (D) ล็อคเข้ากับที่หมุนใบมีด (E) **(รูปภาพที่ 3)**
- วางใบมีด (E) และอุปกรณ์ปั่นเครื่องดื่ม (D) บนโถที่หมุนได้ (G) **(รูปภาพที่ 4)** เทส่วนผสมโดยต้องไม่เกินกว่าระดับสูงสุดและปิดฝาผนึกบน (C) **(รูปภาพที่ 4)**
- วางตัวเครื่องมอเตอร์ (B) ไว้ด้านบนสุดโดยค่อยๆ หมุนไปยังตำแหน่งที่ถูกต้องบนโถ (F) **(รูปภาพที่ 5)**

- เสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าแล้วกดปุ่ม เปิด/ปิด (A) ในขณะเดียวกันจับตัวเครื่องมอเตอร์ไว้ (A) คุณอาจจะเลือกความเร็วในระดับต่ำ (A1) หรือความเร็วในระดับสูง **(A2 เทอร์โบ)**
- เมื่อสิ้นสุดการจัดเตรียม ปล่อยปุ่มเปิด/ปิด **(A1 หรือ A2 เทอร์โบ)** ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าและรอจนกระทั่งใบมีดหยุดหมุนโดยสมบูรณ์ (D + E)
- ถอดตัวเครื่องมอเตอร์ (B) ฝาปิดผนึก (C) และใบมีด (D + E) เพื่อเทส่วนผสมออก
- ห้ามลืมถอดถอดอุปกรณ์การปั่นเครื่องดื่ม (D) สำหรับการหั่นหรือปั่น

ให้ความสนใจ:
เครื่องใช้ไฟฟ้ามีระบบป้องกันความปลอดภัยสองชั้น
เครื่องใช้ไฟฟ้าจะไม่ทำงานถ้าหากว่าฝาปิดผนึกไม่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง (C) ตรวจสอบว่าโถ (F) และตัวเครื่องมอเตอร์ (B) มีการวางอย่างถูกต้อง มิเช่นนั้นเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณจะไม่ทำงาน

สิ่งสำคัญ:
สำหรับการผสมของเหลว ห้ามมีปริมาณเกิน ระดับสูงสุด (0.5 ลิตร) ตามที่แสดงไว้ตรงโถ (F)

ตำราอาหาร

ใบมีดหั่น (E)

มายองเนส

ไข่แดง 2 ฟอง - มาสตาร์ด 1 ช้อนโต๊ะ - น้ำ 2 ช้อนโต๊ะ น้ำส้มสายชู 1 ช้อนโต๊ะ - น้ำมัน 200 มิลลิตร - เกลือ พริกไทย

ความเร็ว เทอร์โบ (A2)
ตรงนี้เป็นสิ่งที่สำคัญสำหรับส่วนผสมทั้งหมดที่จะมีอุณหภูมิเดียวกันก่อนที่จะเริ่มผสม ใส่ส่วนผสมทั้งหมด และน้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะลงในโถ (F) ใส่ใบมีด **(E หรือ H*)** ทำการเตรียมการผสมโดยกดปุ่มค้างไว้นาน 15 วินาที เติมน้ำมันลงไปตลอดทั้ง 3 ขั้นตอนในขณะที่กดค้างเอาไว้ 10 วินาทีในแต่ละครั้ง **แนวคิดของสูตรอาหาร** มายองเนสที่ไม่มีการใส่มาสตาร์ด ทำตามขั้นตอนดังกล่าวโดยเปลี่ยนจากมาสตาร์ดและน้ำด้วยน้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ

การผสมแป้งเพื่อทำแพนเค้ก (ทำได้สูงสุด 0.5 ลิตร)
เติมแป้ง 100 กรัม ไข่ 2 ฟอง นม 1/4 ลิตร น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะและเกลือเล็กน้อยลงในโถ (F) ใส่ใบมีดหั่น **(E หรือ H*)** ปั่นนานประมาณ 15 - 20 วินาทีเพื่อให้ตัวแป้งมีความเนียน

การผสมแป้งเพื่อทำวาฟเฟิล
(ทำได้สูงสุด 0.5 ลิตรสำหรับ วาฟเฟิล 15 ชิ้น)

ผสมยีสต์สำหรับอบ 5 กรัมพร้อมกับน้ำอุ่นเล็กน้อย เทลงในโถ (F) ใส่ใบมีดสำหรับหั่น **(E หรือ H*)** แป้ง 130 กรัม ไข่ 2 ฟอง นม 20 มิลลิตร เนยละลาย 60 กรัมและน้ำตาลกลิ่นวานิลา 1 ช้อนโต๊ะ ปั่นนานประมาณ 15 - 20 วินาทีเพื่อให้ตัวแป้งมีความเนียน ทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง

บลาซิล เพสโต้ (4 ที่)
ถั่วไพน์ 20 กรัม
กระเทียม 2 กลีบ
ใบโหระพา 1 ก้าน (50 กรัม)
แป้งสาเซลนัท 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันมะกอก 75 กรัม
พาร์เมซาน 40 กรัม (พื้น) เกลือ

ย่างถั่วไพน์บนกระทะโดยไม่ต้องใส่น้ำมันและพักให้หายร้อน หั่นใบโหระพาด้วยความเร็วต่ำ (A1) หยุดเป็นระยะ เกลี่ยเศษอาหารต่างๆ ที่ติดอยู่ด้านข้างของโถและผสมอีกครั้ง เติมถั่วไพน์ แป้งฮาเซลนัท กระเทียมหั่นครึ่ง เกลือและน้ำมันลงในที่หั่น หั่นนานประมาณ 20 วินาทีด้วยความเร็ว เทอร์โบ (A2) สุดท้าย เพิ่มพาร์เมซานและผสมให้เข้ากันต่ออีก 10 วินาทีด้วยความเร็ว **เทอร์โบ (A2)** เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากันเป็นอย่างดี

คาคิค (4 ที่)

แตงกวา 1 หัว
กระเทียม 2 กลีบ
มินท์สด
น้ำมันมะกอก 10 มิลลิลิตร
โยเกิร์ต 1 ถ้วย
เกลือและพริกไทย

หั่นแตงกวาออกเป็นแนวยาวของชิ้น เอาเม็ดออกและหั่นเป็นลูกเต๋า ผสมเกลือ กับแตงกวาที่หั่นเป็นลูกเต๋าและทิ้งไว้ให้แห้งนาน 15 นาที หั่นกระเทียมและมินท์ เติมโยเกิร์ตและน้ำมันมะกอก ผสมจนได้ส่วนผสมที่ข้นเหนียว เติมรสด้วยเกลือและพริกไทย เทแตงกวาที่หั่นเป็นชิ้นลูกเต๋าลงในส่วนผสม แช่ตู้เย็นและเสิร์ฟในขณะที่ยังเย็นอยู่

ฮัมมัส บิ ทาฮินิ
(ครีมถั่วลูกไก่กับงา สำหรับ 4 ที่)

ถั่วลูกไก่แห้ง 100 กรัม
เกลือ 1 ช้อนชาเล็ก
ทาฮินิ 5 มิลลิลิตร
น้ำมะนาว 5 มิลลิลิตร
ของเหลวสำหรับปรุงอาหารจากถั่วลูกไก่ 5 มิลลิลิตร
กระเทียม 1 กลีบ
วิธีการตกแต่งจาน หยดน้ำมันมะกอก พลาสลี่สด ผงปรุงรสหรือพริกป่น

จุ่มถั่วลูกไก่ในน้ำและวางไว้ในที่เย็น ประมาณ 12 ชั่วโมง เทน้ำออกและวางบนกระทะและเทน้ำให้ท่วม นำไปต้มและตั้งไฟด้วยความร้อนต่ำนาน 1 ชั่วโมง เติมเกลือและต้มต่อไปประมาณ 30 นาที จนถั่วนิ่ม เทน้ำออกวางไว้ข้างๆ หยดของเหลวสำหรับปรุงอาหาร ปลอกเปลือกออกจากถั่วลูกไก่ ผสมถั่วลูกไก่กับส่วนผสมอื่นๆ จนได้ครีมข้น ปรุงรสและความเหนียวตามต้องการ หั่นพลาสลี่เพื่อตกแต่งให้สวยงาม

เนยสมุนไพร

เนย 100 กรัม
กุ้ยช่าย พลาสลี่ เชอร์วิล ทารากอน แพงพวย 100 กรัมในสัดส่วนที่เท่ากัน

ความเร็ว เทอร์โบ (A2)

หั่นสมุนไพร เติมเนยเหลวที่หั่นเป็นลูกเต๋า ผสมจนกระทั่งส่วนผสมเนียน

การปรับเปลี่ยน

เนยแองโชวี เนย 100 กรัม ปลาแอนโชวี่ไม่มีกระดูกในน้ำมัน 100 กรัม น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
เนยรอคฟอร์ทหรือเนยที่ผสมกับบลูชีสอื่น ๆ รอคฟอร์ท 100 กรัมและเนย 100 กรัม

ใบมีดมัวลัวเดีย (H*)

ดูหนังสือสูตรอาหารที่เตรียมให้

อุปกรณ์เสริมสำหรับการปั่นเครื่องดื่ม (D*)

วิพพ์ครีม

ในโถ (F) ใส่ใบมีด (E) และอุปกรณ์เสริมสำหรับปั่นเครื่องดื่ม (D)
เทครีมเดี่ยว UHT ขนาด 20 มิลลิลิตร (30 % ไขมันน้อยที่สุด)
น้ำตาลทรายขาว 20 กรัมหรือน้ำตาลไอซิ่ง 20 กรัมและน้ำตาลกลิ่นวานิลา 1 ก้อน ผสมอย่างต่อเนื่องนานประมาณ 30 วินาที

เทคนิคสำหรับการทำวิพพ์ครีมให้ขึ้นรูปได้ดี

- ใช้ครีมเดี่ยวเย็นที่นำออกจากตู้เย็นทันที
- ห้ามผสมนานกว่า 40 วินาทีเพื่อหลีกเลี่ยงการจับตัวเป็นเนย

นมปั่นกับไอศครีม

ไอศครีม 100 กรัม (รส วานิลา สตอรเบอรี่ พิสทาชิโอ เป็นต้น) นม 200 มิลลิลิตร
ผสมไอศครีมและหยุดเป็นระยะโดยเติมนมและผสมอีกครั้งนาน 20 วินาที

กล้วยปั่น

นม 200 กรัม กล้วย 100 กรัม น้ำแข็งก้อนเล็ก 4 ก้อน
ผสมน้ำแข็งกับกล้วยและเติมนมและผสมอีกครั้งนาน 40 วินาที
การปรับเปลี่ยน คุณอาจจะใช้แอปเปิ้ล ลูกแพร์ สตอเบอร์รี่หรือราสเบอร์รี่ เป็นต้น

กาแฟเย็นปั่น

กาแฟสำเร็จรูป 3 ช้อนชา น้ำตาลทราย 5 ช้อนชา น้ำแข็งก้อนเล็ก 4 ก้อน นม 150 มิลลิลิตร

ผสมน้ำแข็งโดยหยุดเป็นระยะและเติมกาแฟสำเร็จรูป น้ำตาลและนม

ผสมอีกครั้งนานประมาณ 30 วินาที

คอร์เดียลนมปั่น

คอร์เดียลสตรอเบอรี่ 50 มิลลิลิตร นม 150 มิลลิลิตร น้ำแข็งก้อนเล็ก 4 ก้อน

ผสมน้ำแข็งโดยหยุด หลังจากนั้นเติมนมและคอร์เดียล

ผสมอีกครั้งนานประมาณ 20 วินาที

การปรับเปลี่ยน คุณอาจจะใช้มินท์ น้ำเชื่อมทับทิม เสาวรสแทน

การทำความสะอาด

- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าก่อนที่จะทำความสะอาดตัวเครื่องมอเตอร์ (B)
- ห้ามจุ่มตัวเครื่องมอเตอร์ (B) ลงในน้ำ ทำความตัวเครื่องมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาดและทำให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- หยิบใบมีด (**E หรือ** H*) ด้วยความระมัดระวังซึ่งใบมีดมีความคมมาก
- ห้ามทิ้งใบมีด (**E หรือ** H*) ที่จุ่มลงในอ่างล้างจานที่มีจานอื่นๆ อ
- เพื่อการทำความสะอาดโถให้ง่ายขึ้น (F) หลังจากใช้ เทน้ำเปล่า 1 แก้วและหยดน้ำยาล้างจานเล็กน้อยลงในโถ เปิดเครื่องผสมนาน 5 ถึง 10 วินาที ในขณะที่ใบมีดยังอยู่ในตำแหน่ง (**E หรือ** H*) หลังจากนั้นเทน้ำออก
- ส่วนประกอบที่เป็นพลาสติกอาจจะเกิดคราบจากอาหารอย่างเช่นแครอท ให้ขัดถูด้วยผ้าชุบน้ำมันปรุงอาหาร หลังจากนั้นล้างออกตามปกติ
- โถ (F) ฝาปิดผนึก (C) และอุปกรณ์เสริม (D* E และ H*) สามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้และสามารถทำความสะอาดได้โดยวางไว้ชั้นบนสุดด้วยการตั้งโปรแกรม "ประหยัด" หรือ "ล้างอย่างรวดเร็ว"

การเก็บสายไฟ พันสายไฟไว้รอบเครื่องใช้ไฟฟ้าและวางภายในตัวกั้น (รูปภาพที่ 6)

การจัดเก็บใบมีด(E หรือ H*) การจัดเก็บใบมีด (E และ H) ไว้ในสถานที่ที่เหมาะสมในฐานจัดเก็บ (I) ปิดฝากลับไปยังตำแหน่ง (J)

การรีไซเคิล ระยะเวลาการใช้งานของเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือสินค้าอิเล็กทรอนิกส์

เครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณได้การคาดการณ์ที่จะสามารถใช้งานได้นานหลายปี

อย่างไรก็ตาม เมื่อถึงเวลาที่ต้องทำการเปลี่ยนเครื่องใหม่ ห้ามโยนทิ้งลงในถังขยะหรือในที่ทิ้งขยะ แต่ให้นำไปยังศูนย์รีไซเคิลในเมืองของคุณ (หรือศูนย์รับของเสียที่สามารถใช้ปรับใช้ได้)

คำนึงถึงสภาพแวดล้อม!

ⓘ เครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณประกอบไปด้วยวัสดุที่สามารถแปลสภาพหรือนำกลับมาใช้ใหม่ได้

โปรดนำเครื่องไปยังศูนย์รีไซเคิลขยะ

إعادة التدوير

نهاية العمر الافتراضي للمنتجات الكهربائية والإلكترونية

جهازك يتوقع أن يستمر في العمل لسنوات طويلة.
ولكن، عندما يأتي موعد استبداله لا تلقيه في القمامة أو في مقلب نفايات ولكن يرجى ايداعه في مركز إعادة تدوير النفايات في مدينتك (أو إلى مركز استقبال نفايات متى أمكن).

حماية البيئة أولاً!



جهازك يحتوي على الكثير من المواد القابلة لإعادة التصنيع أو إعادة التدوير.

يُرجى ايداعها في مركز إعادة تدوير نفايات.

نصائح لكريمة مخفوقة ممتازة ذات حواف صلبة
- تُستعمل كريمة منخفضة الدهن فور إخراجها من الثلاجة.
- لا تُخفق لأكثر من ٤٠ ثانية حتى تتجنب تحويلها إلى زبدة.

الميلكشيك مع الآيس كريم

١٠٠ جرام *آيس كريم (نكهات: فانيليا ، فراولة، فستق الخ.)*،
٢٠٠ *مل حليب.*

يُخفق الآيس كريم ثم يُضاف الحليب ويُخفق مرة أخرى لمدة ٢٠ ثانية.

ميلكشيك الموز

٢٠٠ *مل حليب*، ١٠٠ جرام موز، ٤ مكعبات *ثلج صغيرة.*

يُخلط الثلج مع الموز ثم يُضاف الحليب ويُخفق مرة أخرى لمدة ٤٠ ثانية.
التنويعات: يمكن أيضاً استخدام التفاح، الإجاص، الفراولة أو التوت الخ.

القهوة المثلجة

٣ *ملاعق شاي من القهوة سريعة التحضير*، ٥ *ملاعق شاي سكر مطحون*، ٤ مكعبات *ثلج صغيرة*، ١٥٠ *مل حليب.*

يُخفق الثلج ثم تُضاف القهوة سريعة التحضير والسكر والحليب. تُخلط مرة أخرى لمدة ٣٠ ثانية.

الميلكشيك المنعشة

٥٠ *مل شراب الفراولة*، ١٥٠ *مل حليب*، ٤ مكعبات *ثلج صغيرة.*

يُخفق الثلج ثم يُضاف الحليب وشراب الفراولة. يُخلط مرة أخرى لمدة ٢٠ ثانية.
التنويعات: يمكن أيضاً اسنخدام شراب النعناع أو الجرينادين أو فاكهة باشون الخ.

التنظيف

- يُفصل الجهاز عن الكهرباء دائماً قبل تنظيف وحدة المحرك **(B)**.
- لا تغمر أو تغسل وحدة المحرك **(B)** أبداً بالماء. تُنظف وحدة المحرك باستخدام قطعة قماش رطبة وتُجفف بعناية.
- **يُرجى التعامل مع الشفرات (E أو H*) بحرص لأنهما حادتان جداً.**
- **لا تترك الشفرة (E أو H*) للنقع مع الأطباق في الحوض.**
- لتسهيل تنظيف الإناء **(F)** بعد الاستخدام، تُفرغ محتويات كوب من الماء وقطرات قليلة من سائل التنظيف في الإناء، يُشغل الخلاط لمدة ٥ إلى ١٠ ثوانٍ مع تثبيت الشفرة في مكانها **(E أو H*)** ثم تُغسل تحتً صنبور الماء.
- في حالة ظهور بقع من بقايا الطعام كالجزر على الأجزاء البلاستيكية من الجهاز، تُدلك بقطعة قماش مبللة بزيت الطهي ثم تُنظف كالمعتاد.
- الإناء **(F)**، الغطاء **(C)** والملحقات الأخرى **(D*، E، H*)** آمنة للتنظيف في غسالة الصحون ويمكن غسلها في الرف العلوي على برنامج **"**إيكونومي**"** أو **"**كويك واش**"**.

حفظ سلك الكهرباء: يُلف السلك حول الجهاز ويوضع في الأسفل للتخزين **(شكل 6)**.

حفظ الشفرة (E أو H*): تُحفظ الشفرات **(E و H)** في المكان المناسب في قاعدة التخزين **(I)**. ثبت الغطاء مرة أخرى **(J)**.

مهروس الريحان (يكفي لأربعة أشخاص)

٢٠ *جرام صنوبر*
٢ *رأس ثوم*
١ *غصن ريحان (٥٠ ج)*
١ *ملعقة طعام بندق مطحون*
٧٥ *جرام زيت زيتون*
٤٠ *جرام جبن بارميزان (مفتت)، ملح.*

تُشوى حبات الصنوبر في مقلاة بدون زيت ثم توضع جانباً. تُفرم أوراق الريحان بحجم صغير على السرعة البطيئة **(A1)** مع الخفق. تُزال بقايا الطعام عن حواف الإناء وتُخلط مرة أخرى. يُضاف الصنوبر والبندق المطحون والثوم مقطعاً إلى أنصاف والملح والزيت معاً في المفرمة. تُفرم لمدة ٢٠ ثانية على سرعة **تيربو (A2)**. وأخيراً يُضاف الجبن البارميزان المفتت لمدة ١٠ ثوانٍ أخرى على سرعة **تيربو (A2)** للحصول على قوام ناعم.

الكشك (يكفي لأربعة أشخاص)

١ *قطعة خيار*
٢ *رأس ثوم*
نعناع طازج
١٠ *سنتيلتر زيت زيتون*
١ *زبادي*
ملح وفلفل.

يُقطع الخيار نصفين طولياً. تزال البذور ويُقطع الخيار إلى مكعبات. تُملح مكعبات الخيار وتترك لتصفى الملح لمدة ١٥ دقيقة.
يُفرم الثوم والنعناع. يُضاف الزبادي وزيت الزيتون. يُخلط للحصول على قوام غليظ. يُتبل بالملح والفلفل. في إناء، تُضاف قطع الخيار إلى الخليط. يوضع الخليط في الثلاجة ويُقدم بارداً.

حمص بالطحينة (حمص مهروس بالسمسم، يكفي لأربعة أشخاص)

١٠٠ *جرام حمص مجفف*
١ *ملعقة شاي صغيرة من الملح*
٥ *سنتيلتر طحينة*
٥ *سنتيلتر عصير ليمون*
٥ *سنتيلتر سائل طهي حمص*
١ *رأس ثوم.*

لتزيين الطبق: قطرات زيت زيتون، بقدونس طازج، فلفل حلو أو حار
يُنقع الحمص في ماء في مكان بارد لمدة ١٢ ساعة تقريباً. يُغسل الحمص ويوضع في وعاء ويُغطى بالماء. يُغلى ثم يُطهى على حرارة منخفضة لمدة ساعة.

يُضاف الملح ويُستمر في الطهي لمدة ٣٠ ثانية تقريباً حتى يصبح طرياً. يُسكب الماء. يوضع جانباً قليلاً من سائل طهي الحمص. يُزال القشر عن حبات الحمص.
يُخلط الحمص مع المكونات الأخرى للحصول على كريمة غليطة القوام.
يُعدل التتبيل والقوام حسب الرغبة.
يُفرم البقدونس للتزيين.

زبدة الأعشاب الطرية

١٠٠ *جرام زبدة*
١٠٠ *جرام ثوم معمر، بقدونس، بقدونس أفرنجي، طرخون، جرجير بكميات متساوية.*

السرعة **تيربو (A2)**
تُفرم الأعشاب. تُضاف الزبدة الطرية مقطعة إلى مكعبات.
يُخلط للحصول على خليط ناعم.

التنويعات:
زبدة الأنشوجة: ١٠٠ جرام زبد، ١٠٠ جرام فيليه أنشوجة في الزيت، ١ ملعقة طعام عصير ليمون.
زبدة روكفور أو الزبدة مع الأنواع الأخرى من الجبن الأزرق: ١٠٠ جرام جبنة روكفور و١٠٠ جرام زبدة.

شفرة الملوخية (H*)

يُرجى مراجعة كتيب الوصفات المرفق.

ملحق الميلكشيك (D*)

الكريمة المخفوقة

في الإناء (F) ومع تثبيت الشفرة (E) وملحق الميلكشيك (D) يُضاف ٢٠ سنتيلتر من الكريمة المعالجة بالحرارة العالية (حد أدنى ٣٠٪ دهن)، ٢٠ جرام سكر مطحون أو ٢٠ جرام سكر ناعم مع كيس واحد من سكر الفانيليا.
يُخلط باستمرار لمدة ٣٠ ثانية تقريباً.

معلومات مفيدة لأفضل النتائج:

الخفق يقدم أفضل النتائج. تُزال بقايا الطعام الملتصقة على حواف تجويف الجهاز (لحم، بصل، الخ) باستخدام الملعقة. و تُبسط على سطح التجويف وتُخفق مرتين أو ثلاثاً. المقياس الموجود في التجويف يحتسب الأحجام باعتبار الشفرة مثبتة في مكانها وهو لأجل المعلومات فقط.

شفرة الملوخية/البقدونس H (* حسب الموديل)

- تُثبت الشفرة **(H)** على محور الدوران **(G)** **(شكل 1)**، تُضاف أوراق الملوخية أو البقدونس دون تجاوزالحد الأقصى ثم يُثبّت الغطاء **(C)** **(شكل 1)**.
- يجب اتباع التعليمات الموضحة لشفرة الفرم/الخلط **(E)** حتى خطوة تشغيل الجهاز.

ملحق الميلكشيك (مخفوق الحليب) D (* حسب الموديل)

- تؤخذ ملحقة الميلكشيك **(D)** وتُثبت على محور دوران الشفرة **(E)** **(شكل 3)**.
- تُثبت الشفرة **(E)** وملحق الميلكشيك **(D)** على محور الدوران **(G)** **(شكل 4)**، ثم تُضاف المكونات دون تجاوزالحد الأقصى ثم يُثبت الغطاء **(C)** **(شكل 4)**.
- تُثبت وحدة المحرك **(B)** على السطح العلوي للجهاز وتُضبط في مكانها على إناء الجهاز **(F)** **(شكل 5)**.
- يوصل الجهاز بالتيار وبالضغط على زر التشغيل/الإيقاف **(A)** مع الإمساك بوحدة المحرك لتثبيتها **(A)**. يمكن اختيار إما سرعة منخفضة **(A1)** أو سرعة عالية **(A2 تيربو)**.
- عند نهاية الإعداد يُضغط على زر التشغيل/الإيقاف **(A** أو **A2 تيربو)** ثم يُفصل الجهاز عن الكهرباء وننتظر حتى نتأكد من توقف الشفرة عن الدوران تماما **(E + D)**.
- تُفك وحدة المحرك **(B)** والغطاء **(C)** والشفرة **(E + D)** لنتمكن من تفريغ الخليط.
- تذكر أن تفك ملحق الميلكشيك **(D)** عند رغبتك في استخدام الجهاز في الفرم أو الخلط.

تنبيه:
جهازك مزود بنظام أمان ثنائي: لن يعمل الجهاز إذا لم يكن الغطاء مثبتاً في مكانه (C). يُرجى التأكد أن الإناء (F) ووحدة المحرك (B) مثبتان بصورة صحيحة وإلا فإن الجهاز لن يعمل.

هام:
للتحضيرات السائلة يجب عدم تجاوز الحد الأقصى (٠,٥ لتر) الموضح على الإناء (F).

وصفات الطعام

شفرة الفرم (E)

المايونيز

٢ صفار بيض - ١ ملعقة طعام خردل - ملعقتان طعام ماء - ١ ملعقة طعام خل - ٢٠٠ مل زيت - ملح، فلفل.

السرعة **تيربو (A2)**
من المهم أن تكون كل المكونات في نفس درجة الحرارة قبل البدء في الإعداد.
تُضاف جميع المكونات وملعقتي طعام فقط من الزيت في الإناء **(F)** مع تثبيت الشفرة **(E أو H*)**. تُخلط مبدئياً بضغط المكونات لمدة ١٥ ثانية. يُضاف الزيت على ثلاث دفعات مع ضغط المكونات لمدة ١٠ ثواني في كل مرة.
فكرة لوصفة: مايونيز بدون خردل. تُتبع الخطوات الموضحة أعلاه مع استبدال الخردل والماء بملعقتي طعام من عصير الليمون.

خليط الفطيرة المحلاة (يصنع حتى ٠,٥ لتر)

يُضاف ١٠٠ جرام من الدقيق، بيضتين، ٠,٢٥ لتر من الحليب، ١ ملعقة طعام من الزيت وذرة ملح إلى الإناء **(F)** مع تثبيت شفرة الفرم **(E أو H*)**.
يُخلط لمدة ١٥ إلى ٢٠ ثانية تقريباً للحصول على عجينة هشة.

خليط كعكة الوفل (يصنع حتى ٠,٥ لترلـ ١٥ قطعة وفل)

تُخلط ٥ جرامات من خميرة الخبز مع القليل من الماء الدافئ.
يُسكب الخليط في الإناء **(F)** مع تثبيت شفرة الفرم **(E أو H*)**:
١٣٠ جرام دقيق، ٢ بيضة، ٢٠ سنتيلتر حليب، ٦٠ جرام زبدة طرية و١ ملعقة طعام سكر فانيليا. تُخلط لمدة ١٥ إلى ٢٠ ثانية تقريباً للحصول على عجينة هشة. يُترك الخليط لمدة ساعة.

• قبل الاستخدام للمرة الأولى، تُنظف الملحقات (**C**، **D***، **E**، **F**، **H***) بالماء والصابون. تُغسل وتجفف جيداً. **تنبيه: الشفرات حادة جداً، يُرجى التعامل مع ملحقات التقطيع (E و H*) بحرص أثناء استخدام أو تنظيف الجهاز.**

الفرم والخلط (الشفرة) (E):

• تُثبّت الشفرة (**E**) على محور الدوران في الجهاز (**G**) (شكل **1**). تُسكب المكونات دون أن تتعدى الحد الأقصى. يوضع الغطاء (**C**) (شكل **1**).
• تُثبّت وحدة المحرك (**B**) على السطح العلوي للجهاز و يُضبط مكانها على إناء الجهاز (**F**) (شكل **2**).

• وصلي الجهاز بالكهرباء واضغطي زر التشغيل\الإيقاف (**A**) مع إمساكك بوحدة المحرك لتثبيتها (**A**). يمكنك أن تختاري إما سرعة منخفضة (**A1**) أو سرعة عالية (**A2** تيربو).
• عند انتهاء الإعداد أغلقي زر التشغيل\الإيقاف (**A1** أو **A2** تيربو)، قومي بفصل الجهاز من الكهرباء وانتظري حتى تتأكدي من توقف الشفرات عن الحركة تماماً (**E**).
• قومي بفك وحدة المحرك (**B**)، والغطاء (**C**) والشفرة (**E**) لتتمكني من تفريغ الخليط.

نصائح أثناء الاستخدام:

المكونات	الكمية القصوى	الموصى به	المدة القصوى	بدء التشغيل الموصى به
البقدونس	٣٠ جرام	تُزال سيقان وجذور النبات	١٠ ثوان	***A1*** أو ***A2***
النعناع	٣٠ جرام	تُزال سيقان وجذور النبات	بالخفق	***A1*** أو ***A2***
البصل، الكراث	٢٠٠ جرام	تُقطع إلى قطع صغيرة	بالخفق	***A1***
الثوم	١٥٠ جرام	-	٥ ثوان	***A1***
الخبز الأوروبي المحمص (التوست)	٢٠ جرام	تُقطع إلى مكعبات	١٥ ثانية	***A1*** أو ***A2***
اللوز، الجوز، البندق	١٠٠ جرام	تُقشّر	١٥ ثانية	***A2***
الجبن السويسري	١٠٠ جرام	تُقطع إلى مكعبات	١٥ ثانية	***A2***
البيض المسلوق	٣	تُقطع إلى أنصافُ	١٠ ثانية	***A2***
اللحم المسلوق	٢٠٠ جرام	تُقطع إلى قطع صغيرة	١٠ ثواني	***A2***
شرائح اللحم البقري	٢٠٠ جرام	يُزال العظم والغضاريف	١٠ ثوان	***A2***
المعجنات الهشة أو الشوربة	٠,٥ لتر	-	٣٠ ثانية	***A1*** أو ***A2***
البرقوق، المشمش المجفف	١٣٠ جرام	تُزال النواة	١٠ ثوان	***A2***
الفواكه المطهوة	٣٠٠ جرام	-	١٥ ثانية	***A1***

الوصف

A. زر تشغيل/توقف:
A1 سرعة منخفضة
A2 تيربو
B. وحدة المحرك
C. غطاء
D. ملحق الميلكشيك (مخفوق الحليب) *

E. شفرة التقطيع
F. إناء
G. محور الدوران
H. شفرة الملوخية المشرشرة *
I. قاعدة التخزين *
J. الغطاء *

* *حسب الموديل*

تعليمات الأمان

- يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية قبل استخدام المنتج للمرة الأولى: لن يتحمل المصنع اية المسؤولية في حالة الإستخدام الغير متوافق مع التعليمات.
- هذا الجهاز ليس مصمماً للاستخدام من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية منخفضة أو من قبل أشخاص ليست لديهم خبرة أو معرفة سابقة فيما عدا الحالات التي استفادوا فيها من الإشراف أو تعليمات سابقة متعلقة باستخدام الجهاز عن طريق شخص متحمل لمسؤولية أمامهم.
  لا يُسمح للأطفال باللعب بالجهاز.
- يخضع هذا الجهاز لجميع القوانين والمعايير السارية المفعول.
- تم تصميم الجهاز ليعمل مع التيار المتردد فقط. يُرجى التأكد من أن قوة التيار الكهربائي (الفولت) عندك يتوافق مع قوة التيار الكهربائي الموضح على لوحة التقييم على الجهاز.
  أي خطأ في التوصيل سوف يُسقط الضمانة عن المنتج.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ أو أثناء وجود الملحقات في إناء الجهاز.
- لا تضع الجهاز أو تستخدمه على صفيحة ساخنة أو قريباً من شعلة مكشوفة (طباخ الغاز).
- يجب أن يستخدم الجهاز على طاولة عمل ثابتة وبعيداً عن رذاذ الماء. لا تقلب الجهاز رأساً على عقب.
- لا تكشف غطاء الجهاز حتى تتأكد من توقف الشفرة عن الدوران تماماً.
- افصل الجهاز عن التيار:
  - قبل التركيب والفك،
  - إذا تعطل فجأة أثناء الاستعمال،
  - قبل التنظيف أوالصيانة،
  - بعد الاستخدام.
- لا تفصلي الجهاز أبداً عن طريق شد السلك الكهربائي.
- استخدمي تمديداً فقط بعد التأكد من أنه يعمل بصورة جيدة تماماً.
- لا ينبغي استخدام الأجهزة المنزلية:
  - إذا سقطت،
  - إذا كانت الشفرة معطوبة أو غير كاملة.
- دائماً افصلي قابس الجهاز من الكهرباء إذا كنت ستتركين الجهاز بغير إشراف أو قبل تركيب الشفرة (**E** أو **H***).
- إذا كان السلك الكهربائي معطوباً يجب أن يتم استبداله عن طريق المصنع أو خدمة ما بعد البيع الخاصة بالجهاز أو أي أشخاص ذي مؤهلات مشابهة لتجنب كل احتمالات المخاطر.
- احفظي السلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ألا يوضع السلك الكهربائي قريباً من أو في اتصال مع الأجزاء الساخنة من الجهاز أو مصادر الحرارة أو الزوايا الحادة.
- لا تغمري الجهاز أو السلك الكهربائي أو القابس في الماء أو في أي سائل آخر.
- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي فقط. في حالة أي استخدام تجاري أو الاستخدام غير المناسب أو عدم الالتزام بالتعليمات فإن المصنع لا يقبل تحمل أي مسؤولية ويكون الضمان غير سار.
- من أجل سلامتك استخدمي فقط ملحقات وقطع غيار مولينكس المصممة لجهازك.

بازیافت

پایان عمر محصولات الکتریکی یا الکترونیکی

دستگاه شما سالیان زیادی ماندگاری خواهد داشت.
با این وجود، بهنگام تعویض دستگاه، آن را در سطل زباله یا درون دیگر زباله ها نیاندازید بلکه به مرکز بازیافت شهر خود (یا در صورت وجود مرکز دریافت زباله ها) تحویل دهید.



درجه اول، حفاظت از محیط زیست!

دستگاه شما دارای ارزشی است که قابل ترمیم بازیافت میباشد.

آن را در محل مخصوص جمع آوری مواد زائد در شهر رها کنید.

نکاتی برای تهیه کرم زده شده عالی و محکم

- از کرم خنکی استفاده کنید که بلافاصله از یخچال بیرون آورده شده باشد.
- به منظور جلوگیری از تبدیل آن به کره، برای مدت زمان بیش از ۴۰ ثانیه آن را مخلوط نکنید.

شیر بستنی همراه با بستنی

۱۰۰ گرم *بستنی (طعم های: وانیلی، توت فرنگی، پسته و غیره)،*
۲۰۰ میلی *لیتر شیر.*

در حالی که دکمه را فشار می دهید و رها می کنید، بستنی را مخلوط کرده و سپس شیر را اضافه کنید و مجدداً به مدت ۲۰ ثانیه مخلوط کنید.

شیر بستنی موز

۲۰۰ *میلی لیتر شیر،* ۱۰۰ گرم موز، ۴ *تکه یخ کوچک.*

یخ را با موز مخلوط کنید و سپس شیر را اضافه کنید، مجدداً به مدت ۴۰ ثانیه مخلوط کنید.
انواع دیگر: همچنین می توانید از سیب، هلو، توت فرنگی یا تمشک و دیگر مواد استفاده کنید.

قهوه سرد

۳ قاشق غذاخوری قهوه فوری، ۵ قاشق غذاخوری شکر طلایی،
۴ تکه کوچک یخ، ۱۵۰ *میلی لیتر شیر.*

با فشردن و رها کردن دکمه، یخ را مخلوط کنید، سپس قهوه فوری، شکر و شیر را اضافه کنید. سپس به مدت ۳۰ ثانیه مخلوط کنید.

شیر بستنی با شربت

۵۰ میلی لیتر شربت توت فرنگی، ۱۵۰ *میلی لیتر شیر، ۴ تکه یخ کوچک.*

با فشردن و رها کردن دکمه، یخ را مخلوط کنید، سپس شیر و شربت را اضافه کنید. سپس به مدت تقریبی ۲۰ ثانیه مخلوط کنید.
انواع دیگر: همچنین می توانید از نعنا، شربت انار، شربت میوه گل ساعتی و دیگر موارد استفاده کنید.

تمیز کردن دستگاه

- همیشه قبل از تمیز کردن قسمت موتور **(B)**، دوشاخه را از پریز جدا کنید.
- هرگز موتور **(B)** را در آب غوطه ور نکنید یا با آب نشویید. قسمت موتور را با استفاده از یک پارچه مرطوب تمیز کرده و با دقت خشک کنید.
- **در هنگام استفاده از تیغه ها (E یا H*) مراقب باشید زیرا بسیار تیز هستند.**
- **تیغه ها (E یا H*) را همراه با دیگر ظرف ها درون آب در قسمت ظرفشویی فرو نبرید.**
- برای تمیز کردن ساده کاسه **(F)** پس از استفاده، ۱ لیوان آب و چند قطره مایع تمیز کننده درون کاسه بریزید، مخلوط کن را برای مدت ۵ تا ۱۰ ثانیه روشن کنید در حالی که تیغه ها **(E یا H*)** درون کاسه باشند، سپس زیر شیر آب آن را خالی کنید.
- اگر هر کدام از قسمت های پلاستیکی با مواد غذایی لکه دار شدند، با استفاده از یک پارچه آغشته به روغن خوراکی آن را پاک کرده و سپس بصورت معمولی تمیز کنید.
- کاسه **(F)**، درپوش دستگاه **(C)**، و دیگر بخش ها **(D*، E و H*)** قابل استفاده در ماشین ظرفشویی هستند و می توانید آن ها را در قفسه بالایی قرار دهید در حالی که برنامه را روی "صرفه جویی در مصرف برق" یا "شستشوی سریع" تنظیم کرده اید.

محل نگهداری سیم برق: سیم دستگاه را در اطرف آن بپیچانید و در قسمت بریدگی قرار دهید تا باز نشود **(شکل 6)**.

نگهداری از تیغه ها (E یا H*): تیغه ها **(E و H)** را در یک مکان مناسب در مخزن ذخیره **(I)** قرار دهید. درپوش دستگاه را بر روی آن بگذارید **(J)**.

سس پستوی ریحان (برای ۴ نفر)

۲۰ گرم دانه کاج
۲ حبه سیر
۱ قاشق غذاخوری ریحان (۵۰ گرم)
۱ قاشق غذاخوری پودر فندق
۷۵ گرم روغن زیتون
۴۰ گرم پارمسان (آسیاب شده)، نمک

دانه کاج را بدون اضافه کردن روغن، درون یک ظرف برشته کنید و کنار بگذارید. برگ ریحان را با سرعت کم **(A1)** به آرامی خرد کنید، فشار دهید و رها کنید. مواد باقیمانده در کناره های کاسه را جدا کنید و دوباره مخلوط کنید. دانه کاج، پودر فندق، سیر برش داده شده، نمک و روغن را درون خرد کن بریزید. برای مدت زمان ۲۰ ثانیه با سرعت **توربو (A2)** خرد کنید.
در پایان، پارمسان آسیاب شده را اضافه کنید و برای ۱۰ ثانیه دیگر با سرعت **توربو (A2)** مخلوط کنید تا یک ماده نرم تهیه شود.

سس ساسیک (برای ۴ نفر)

۱ خیار
۲ حبه سیر
نعنای تازه
۱۰ سنتی لیتر روغن زیتون
۱ ماست
نمک و فلفل.

خیار را به دو قسمت برش بزنید. دانه های آن را بیرون بیاورید و سپس آن را خرد کنید. به تکه های خیار نمک بزنید و برای مدت زمان ۱۵ دقیقه رها کنید تا خشک شود.
سیر و نعنا را خرد کنید. ماست و روغن زیتون را اضافه کنید. مخلوط کنید تا ماده سفتی تولید شود. به آن نمک و فلفل اضافه کنید. تکه های خیار را درون کاسه بگذارید تا مخلوط شوند.
درون یخچال بگذارید و به صورت خنک استفاده کنید.

هوموس بی تاهینی (پوره نخود همراه با کنجد، برای ۴ نفر)

۱۰۰ گرم نخود خشک شده
۱ قاشق چایخوری کوچک نمک
۵ سنتی لیتر تاهینی
۵ سنتی لیتر آب لیمو
۵ سنتی لیتر عصاره نخود پخته شده
۱ حبه سیر.

برای تزئین ظرف: چند قطره روغن زیتون، جعفری تازیه، فلفل قرمز نخود را درون آب و در یک مکان خنک برای مدت ۱۲ ساعت خیس کنید. سپس آب آن را خالی کنید و مجدداً درون ظرف حاوی آب قرار دهید. بگذارید آب بجوشد و سپس با حرارت ملایم برای مدت زمان ۱ ساعت آن را بپزید. نمک را اضافه کنید و برای مدت زمان تقریبی ۳۰ دقیقه به پخت خود ادامه دهید تا زمانی که بسیار نرم شود. آب آن را خالی کنید. مقداری از آب حاصل از پخت را کنار بگذارید. پوست نخود ها را جدا کنید.
نخود را با دیگر مواد ترکیب کنید تا یک کرم سفت بدست بیاید.
ادویه را به مقدار مورد نیاز اضافه کنید.
برای تزئین ظرف، جعفری را خرد کنید.

کره گیاهی

۱۰۰ گرم کره
۱۰۰ گرم *پیاز کوهی، جعفری، جعفری فرنگی، ترخون، تره به مقدار لازم.*

سرعت **توربو (A2)**
سبزی ها را خرد کنید. کره را که به چندین بخش تقسیم شده است، اضافه کنید. ترکیب کنید تا یک ماده نرم تهیه شود.

انواع دیگر:
کره ماهی کولی: ۱۰۰ گرم کره، ۱۰۰ گرم فیله ماهی کولی همراه با روغن، ۱ قاشق غذاخوری آب لیمو.
کره راکفورت یا کره معمولی همراه با دیگر پنیرهای آبی: ۱۰۰ گرم راکفورت و ۱۰۰ گرم کره.

تیغه مولوخیه (H*)

به دفترچه دستور آشپزی ارائه شده مراجعه کنید.

قسمت تهیه شیر بستنی (D*)

کرم زده شده

*در درون کاسه **(F)**، تیغه **(E)** و قسمت تهیه شیر بستنی **(D)** را در جای خود قرار دهید، ۲۰ سنتی لیتر کره هموژنیزه (حداقل ۳٪ چربی)، ۲۰ گرم شکر طلایی (مخصوص شیرینی پزی) یا ۲۰ گرم پودر شکر و ۱ بسته کوچک شکر وانیلی را درون ظرف بریزید.*

بطور مداوم و برای مدت تقریبی ۳۰ ثانیه مخلوط کنید.

نکاتی مفید برای دستیابی به بهترین نتایج:

در صورت فشار دادن و رها کردن دکمه، نتیجه بهتری خواهید داشت. با استفاده ازتیغه مخصوص، غذاهایی که به کناره های کاسه چسبیده اند (گوشت، پیازِ و غیره) را جدا کنید. غذاها را درون کاسه پخش کنید و مجدداً ۲ یا سه بار فشار دهید و رها کنید. وزنه اندازه گیری کاسه از مقادیر محاسبه شده توسط تیغه در همان قسمت استفاده می کند و فقط برای اطلاع رسانی به شماست.

تیغه H مولوخیه/جعفری (* بر اساس مدل)

- تیغه **(H)** را بر روی میله کاسه **(G)** بگذارید **(شکل 1)**، مقداری مولوخیه یا جعفری را درون کاسه بریزید و از مقدار حداکثر مجاز فراتر نروید، سپس درپوش دستگاه **(C)** **را بر روی آن قرار دهید (شکل 1).**
- دستورالعمل های ارائه شده در مورد تیغه خرد کن/مخلوط کن **(E)** را تا زمان روشن کردن دستگاه دنبال کنید.

قسمت تهیه شیر بستنی D (* بر اساس مدل)

- قسمت تهیه شیر بستنی **(D)** را بر روی میله تیغه **(E) قرار دهید و قفل کنید (شکل 3).**
- تیغه **(E)** و قسمت تهیه شیر بستنی **(D)** را بر روی میله کاسه **(G) بگذارید (شکل 4)**، مواد را درون کاسه بریزید و از مقدار حداکثر مجاز فراتر نروید، سپس درپوش دستگاه **(C)** **را بر روی آن قرار دهید (شکل 4).**
- موتور **(B)** را در بالای کاسه بگذارید و به آرامی بچرخانید تا بدرستی بر روی آن قرار بگیرد **(F)** **(شکل 5).**

- دوشاخه دستگاه را به برق متصل کنید و دکمه روشن/خاموش **(A)** را فشار دهید، در همین حال قسمت موتور **(A)** را نیز بگیرید. می توانید سرعت کم **(A1)** یا سرعت زیاد تر **(A2 توربو)** را انتخاب کنید.
- در پایان مراحل آماده سازی، دکمه روشن/خاموش **(A1** یا **A2 توربو)** را رها کنید، دوشاخه دستگاه را جدا کرده و منتظر بمانید تا تیغه کاملاً متوقف شود **(E + D)**.
- موتور **(B)**، درپوش دستگاه **(C)** و تیغه **(E + D)** را بیرون بیاورید تا مخلوط کن خالی شود.
- به خاطر داشته باشید که قسمت تهیه شیر بستنی **(D)** را هنگام خرد کردن و مخلوط کردن بیرون بیاورید.

توجه:
این دستگاه دارای یک سیستم ایمنی دوگانه است: اگر درپوش دستگاه در جای خود نباشد (C)، دستگاه روشن نمی شود. بررسی کنید که کاسه (F) و موتور (B) بدرستی در جای خود قرار گرفته باشند، در غیر اینصورت دستگاه کار نمی کند.

مهم:
برای ترکیب مایعات، از حداکثر میزان مجاز فراتر نروید (۰,۵ لیتر)، این مقدار بر روی کاسه (F) مشخص شده است.

دستور آشپزی

تیغه خرد کن (E)

مایونز

۲ زرده تخم مرغ - ۱ قاشق غذا خوری خردل - ۲ قاشق غذاخوری آب - ۱ قاشق غذاخوری سرکه - ۲۰۰ میلی لیتر روغن - نمک، فلفل.

سرعت **توربو (A2)**
قبل از شروع به مخلوط کردن، مهم است که همه ترکیبات از دمای یکسانی برخوردار باشند.
فقط تمام مواد گفته شده و ۲ قاشق غذاخوری روغن را به کاسه اضافه کنید **(F)** که تیغه **(E یا H*) درون آن قرار گرفته باشد.** با فشردن برای مدت ۱۵ ثانیه، یک ترکیب اولیه انجام دهید. روغن را سه بار و هر بار زمانی که به مدت ۱۰ ثانیه فشار می دهید، اضافه کنید.
تغییر در دستور آشپزی: مایونز بدون خردل. مراحل بالا را تکرار کنید و به جای خردل و آب، ۲ قاشق غذاخوری آب لیمو اضافه کنید.

ترکیب مواد کلوچه (حداکثر مقدار ۰,۵ لیتر)

۱۰۰ گرم آرد، ۲ تخم مرغ، ۰,۲۵ لیتر شیر، ۱ قاشق غذاخوری روغن و کمی نمک به کاسه **(F)** اضافه کنید، که تیغه خرد کن **(E یا H*)** درون آن قرار گرفته باشد.
برای مدت زمان ۱۵ تا ۲۰ ثانیه مخلوط کنید تا یک خمیر نرم تهیه شود.

ترکیب مواد کلوچه وافل (حداکثر مقدار ۰,۵ لیتر برای ۱۵ وافل)

۵ گرم مخمر نان را همراه با آب گرم مخلوط کنید. آن را درون کاسه **(F)** بریزید که تیغه **(E یا H*)** درون آن قرار گرفته باشد:
۱۳۰ گرم آرد، ۲ تخم مرغ، ۲۰ سنتی لیتر شیر، ۶۰ گرم کره نرم شده و ۱ قاشق غذاخوری شکر وانیلی. برای مدت زمان ۱۵ تا ۲۰ ثانیه مخلوط کنید تا یک خمیر نرم تهیه شود.
۱ ساعت آن را رها کنید.

• **قبل از اولین استفاده**، لوازم جانبی را **(C، D*، E، F و H*)** با آب و صابون بشویید. با دقت آبکشی و خشک کنید.
توجه: تیغه ها بسیار تیز هستند، هنگام استفاده از دستگاه و تمیز کردن آن، از بخش هایی از دستگاه که امکان ایجاد بریدگی با آنها وجود دارد (E و H*) با احتیاط استفاده کنید.

خرد کردن و مخلوط کردن (تیغه E):

• تیغه **(E)** را بر روی میله کاسه **(G)** بگذارید **(شکل 1)**.
مواد را درون کاسه بریزید اما از میزان حداکثر مجاز فراتر نروید. درپوش دستگاه را بر روی آن بگذارید **(C) (شکل 1)**.
• موتور **(B)** را در بالای کاسه بگذارید و به آرامی بچرخانید تا بدرستی بر روی آن قرار بگیرد **(F) (شکل 2)**.

• دوشاخه دستگاه را به برق متصل کنید و دکمه روشن/خاموش **(A)** را فشار دهید، در همین حال قسمت موتور **(A)** را نیز بگیرید.
می توانید سرعت کم **(A1)** یا سرعت زیاد تر **(A2 توربو)** را انتخاب کنید.
• در پایان مراحل آماده سازی، دکمه روشن/خاموش **(A1** یا **A2 توربو)** را رها کنید، دوشاخه دستگاه را جدا کرده و منتظر بمانید تا تیغه کاملاً متوقف شود **(E)**.
• موتور **(B)**، درپوش دستگاه **(C)** و تیغه **(E)** را بیرون بیاورید تا مخلوط کن خالی شود.

توصیه هایی برای استفاده:

مواد اولیه	حداکثر اندازه	توصیه	حداکثر زمان	شروع به کار توصیه می شود
جعفری	۳۰ گرم	ساقه های آن را جدا کنید	۱۰ ثانیه	A1 یا A2
نعنا	۳۰ گرم	ساقه های آن را جدا کنید	فشار دهید و رها کنید	A1 یا A2
پیاز، موسیر	۲۰۰ گرم	به چندین بخش تقسیم کنید	فشار دهید و رها کنید	A1
سیر	۱۵۰ گرم	-	۵ ثانیه	A1
توست اروپایی	۲۰ گرم	به چهار بخش تقسیم کنید	۱۵ ثانیه	A1 یا A2
بادام، جوز، فندق	۱۰۰ گرم	پوسته های آن را جدا کنید	۱۵ ثانیه	A2
پنیر سوییسی	۱۰۰ گرم	خرد کنید	۱۵ ثانیه	A2
تخم مرغ آب پز	۳	به دو نیم تقسیم کنید	۱۰ ثانیه	A2
گوشت پخته شده	۲۰۰ گرم	به چندین بخش تقسیم کنید	۱۰ ثانیه	A2
استیک گاو	۲۰۰ گرم	استخوان ها و غضروف آن را جدا کنید	۱۰ ثانیه	A2
شیرینی نرم یا سوپ	۰,۵ لیتر	-	۳۰ ثانیه	A1 یا A2
آلو بخارا، برگه زرد آلو	۱۳۰ گرم	هسته آن را جدا کنید	۱۰ ثانیه	A2
میوه پخته شده	۳۰۰ گرم	-	۱۵ ثانیه	A1

شرح

A. دکمه روشن/خاموش:
A1 سرعت کم
A2 توربو
B. موتور
C. درپوش دستگاه
D. قسمت تهیه شیر بستنی *

E. تیغه خرد کننده
F. کاسه
G. میله کاسه
H. تیغه دندانه دار مولوخیه *
I. مخزن ذخیره *
J. درپوش *

** بر اساس مدل*

دستورالعمل های ایمنی

- قبل از اولین استفاده از دستگاه، دستورالعمل های مربوط به نحوه استفاده را با دقت مطالعه کنید: هیچ کدام از موارد استفاده که به تبعیت از این دستورالعمل ها انجام نگیرد توسط سازنده پذیرفته نخواهد بود.
- این دستگاه برای استفاده توسط افرادی با ناتوانی فیزیکی، مشکلات حسی و ذهنی و یا افرادی که هیچگونه اطلاع و تجربه قبلی در استفاده از این دستگاه ندارند طراحی نشده است، بجز در مواردی که عملکرد این افراد تحت نظارت باشد و یا از قبل آموزش هایی را در رابطه با استفاده از دستگاه توسط فردی که مسئول ایمنی آنهاست دریافت کرده باشند. اجازه ندهید کودکان با این دستگاه بازی کنند.
- این دستگاه از استانداردها و قوانین کاربردی تبعیت می کند.
- طراحی این دستگاه به گونه ای است که فقط با جریان برق متناوب کار کند. از شما می خواهیم که قبل از اولین استفاده از دستگاه بررسی کنید که شبکه برق شما با ولتاژ نشان داده شده بر روی صفحه درجه بندی دستگاه مطابقت داشته باشد. **بروز هرگونه خطا در اتصال سبب لغو شرایط ضمانت نامه می شود.**
- هنگام خالی بودن دستگاه یا زمانی که وسایلی درون کاسه قرار دارند، دستگاه را روشن نکنید.
- از قرار دادن این دستگاه بر روی سطوح گرم یا در نزدیکی شعله بدون محافظ (گاز) خودداری کنید.
- از این دستگاه فقط باید در یک مکان ثابت و به دور از قطرات آب استفاده کرد. دستگاه را وارونه نکنید.
- قبل از این که تیغه به طور کامل متوقف شود، درپوش دستگاه را باز نکنید.
- در شرایط زیر، برق دستگاه را قطع کنید:
  - قبل از اتصال قطعات، جداسازی قطعات،
  - در صورت توقف در حین کارکرد،
  - قبل از تمیز کردن یا تعمیر دستگاه،
  - پس از پایان استفاده.
- برای قطع جریان برق، هرگز سیم برق را نکشید.
- پس از بررسی عملکرد صحیح سیم رابط، فقط از این سیم استفاده کنید.
- از دستگاه های خانگی در شرایط زیر استفاده نکنید:
  - اگر زمین افتاده باشد،
  - اگر تیغه آسیب دیده باشد یا بطور کامل متوقف نشده باشد.
- اگر می خواهید دستگاه را بدون نظارت رها کنید و قبل از اینکه تیغه را در جای خود قرار دهید **(E یا H*)**، همیشه دوشاخه آن را از پریز جدا کنید.
- اگر سیم برق آسیب دیده است، به منظور جلوگیری از بروز هرگونه خطر، باید توسط سازنده، مرکز خدمات پس از فروش یا هر شخص مشابه دیگری تعویض شود.
- سیم برق را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- از قرار گیری سیم برق در نزدیکی بخش های گرم دستگاه، منابع حرارتی یا گوشه های نوک تیز و یا در تماس با آنها، خودداری کنید.
- از فرو بردن دستگاه، سیم برق یا دوشاخه آن در آب یا دیگر مایعات خودداری کنید.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی در نظر گرفته شده است. در صورت انجام هرگونه استفاده تجاری، استفاده نامناسب یا عدم پیروی از دستورالعمل ها، سازنده هیچ مسئولیتی را نخواهد پذیرفت و ضمانت نامه اجرا نمی شود.
- به منظور حفظ ایمنی خود، فقط از لوازم جانبی مولینکس و قطعات یدکی طراحی شده برای دستگاه خود استفاده کنید.

Ref. 2 404 023